BŁAWATEK.

KALENDARZYK DAMSKI

na rok

1871

obejmujący oprócz zwykłego kalendarzyka świątecznego następujące przedmioty:

Blankiety do zapisywania wydanej bielizny do prania w każdym miesiącu.
Ułatwienie dla gospodyń: Dyspozycya obiadów na każdy miesiąc i dzień w przeciągu całego roku.
O pielęgnowaniu kwiatów w pokojach i na balkonach.
Poradnik domowy: O obchodzeniu się z lampami naftowemi, czyszczenie sukna, i t. d., i t. d.
Różne gry i zabawy towarzyskie. Dowcipne zapytania i zagadki.
Zbieracz chwilowych rozrywek: Piosnka. — Do matki Polki. — Do moich dziewczynek. — Pani Migurska. — Wybór żony. — Sztuka muślinu. — Fraszki i t. d.

WE LWOWIE.

NAKŁADEM I DRUKIEM W. MANIECKIEGO.

1871.

W księgarni F. H. Richtera.

BŁAWATEK.

KALENDARZYK DAMSKI

na rok

1871

ROK DRUGI.

WE LWOWIE.

NAKŁADEM I DRUKIEM W. MANIECKIEGO.

1871.

Obliczenie
wschodu i zachodu słońca.

Mies.	Dnie	Wschód		Zachód		Mies.	Dnie	Wschód		Zachód	
		G.	M.	G.	M.			G.	M.	G.	M.
Styczeń	5	7	58	4	14	Lipiec	5	4	13	7	55
	10	7	55	4	20		10	4	16	7	52
	15	7	52	4	27		15	4	21	7	47
	20	7	49	4	34		20	4	26	7	42
	25	7	45	4	42		25	4	31	7	37
	30	7	40	4	49		30	4	30	7	32
Luty	5	7	31	4	59	Sierpień	5	4	47	7	24
	10	7	23	5	9		10	4	57	7	13
	15	7	15	5	15		15	5	1	7	4
	20	7	6	5	23		20	5	7	6	56
	25	6	58	5	31		25	5	15	6	46
	28	6	53	5	35		30	5	22	6	38
Marzec	5	6	42	5	44	Wrzesień	5	5	29	6	27
	10	6	31	5	51		10	5	36	6	16
	15	6	22	5	58		15	5	44	6	6
	20	6	12	6	5		20	5	50	5	56
	25	6	1	6	11		25	5	57	5	46
	30	5	50	6	20		30	6	4	5	35
Kwiecień	5.	5	39	6	29	Październik	5	6	11	5	24
	10	5	29	6	35		10	6	17	5	14
	15	5	20	6	42		15	6	25	5	4
	20	5	12	6	48		20	6	32	4	56
	25	4	59	6	56		25	6	40	4	46
	30	4	51	7	4		30	6	50	4	37
Maj	5	4	42	7	13	Listopad	5	7	0	4	28
	10	4	33	7	20		10	7	7	4	21
	15	4	28	7	27		15	7	15	4	15
	20	4	22	7	33		20	7	22	4	10
	25	4	17	7	38		25	7	28	4	7
	30	4	13	7	43		30	7	34	4	3
Czerwiec	5	4	8	7	48	Grudzień	5	7	40	4	0
	10	4	6	7	52		10	7	46	3	59
	15	4	5	7	56		15	7	51	3	59
	20	4	5	7	58		20	7	55	4	1
	25	4	6	7	58		25	7	57	4	4
	30	4	9	7	47		30	7	58	4	8

Cztery astronomiczne pory roku.

Wiosna dnia 20 Marca przy wejściu słońca w znak barana.— Lato dnia 21 Czerwca przy wejściu słońca w znak raka. — Jesień dnia 23 Września przy wejściu słońca w znak wagi. — Zima dnia 21 Grudnia przy wejściu słońca w znak koziorożca.

Zaćmienia przypadające w roku 1871.

W roku 1871 przypadają dwa zaćmienia słońca i dwa zaćmienia księżyca, z których jednak tylko pierwsze zaćmienie księżyca u nas w Europie będzie widzialnem. Te cztery zaćmienia są następujące:

I. Zaćmienie księżyca, częściowe, dnia 6. Stycznia. Początek jego będzie o godz. 9 min. 22 wieczorem, środek o godz. 10 min. 52, koniec zaś o godz 12 min. 22 po północy. Wielkość tego zaćmienia wynosić będzie $8\frac{1}{3}$ cali, to jest $\frac{2}{3}$ części tarczy kisężycowej. Widzianem ono będzie w całym swym przebiegu w całej Europie, Afryce i zachodniej Azyi.

II. Zaćmienie słońca dnia 18 Czerwca. Będzie ono środkowe, obrączkowe, widzialne tylko w Australii, na Oceanie spokojnym, i przyległych brzegach azyatyckich. U nas wcale go widać nie będzie, przypada bowiem zaraz po północy, a mianowicie początek jego o godz. 2 min. 36, po północy, zaś koniec o godz. 5 min. 52 rano.

III. Zaćmienie księżyca dnia 2 Lipca, częściowe, widzialne tylko w Australii i południowej Azyi. Podług naszego zegaru początek jego przypada o godz. 2 min. 2, zaś koniec o godz. 4 min. 4 po południu: widzianem więc nie będzie. Wielkość jego 4 cale, to jest $\frac{1}{3}$ część tarczy księżycowej.

IV. Zaćmienie słońca dnia 12 Grudnia, całkowite, widzialne w Indyach Wschodnich, Chinach, Australii, tudzież na Oceanie Indyjskim i Spokojnym. U nas nie będzie widzialnem, przypada bowiem początek jego podług naszego czasu na godzinę 3 min. 7 po północy, zaś koniec na godzinę 8 min. 26 rano

Stan powietrza.

Rok ten zazwyczaj wilgotny i dość ciepły. — Wiosna początkowo chłodna a szczególnie w Kwietniu przy niestałem powietrzu, dopiero ku końcowi cokolwiek się ociepla, który to stan powietrza trwa aż do Czerwca. Lato przeplatane deszczami, parne, niekiedy tylko czas burzliwy. Jesień przyjemna i sucha, przymrozki wczesne lecz nie ostre. Zima z początku sucha, przy końcu ostra aż do Marca.

Ruchome święta według kalendarza rzymskiego.

Wielkanoc	9 Kwietnia.
Wniebowstąpienie Pańskie . .	18 Maja.
Zielone święta . . .	28 Maja.
Niedziela św. Trójcy . .	4 Czerwca.
Boże Ciało	8 Czerwca.
Pierwsza Niedziela Adwentu .	3 Grudnia.

Suchedni.

W Środę, w Piątek i w Sobotę, to jest: 1, 3 i 4 Marca.
W Środę, Piątek i Sobotę, t. j. 31 Maja, 2 i 3 Czerwca.
W Środę, Piątek i Sobotę, t. j. 20, 22 i 23 Września.
W Środę, Piątek i Sobotę, t. j. 20, 22 i 23 Grudnia.

Posty nakazane.

Wielki post, trwający od Środy popielcowej aż do Wielk.
Post adwentowy, w Środy, w Piątki i Soboty od pierwszej Niedzieli odwentowej aż do Bożego Narodzenia.
Zapusty trwają przez 4 tygodni i 6 dni.
Wielkanoc ruska i rzymska razem przypadają.

Wigilje.

To jest: posty przypadające w dzień poprzedzający uroczystości następujących:
a) W dni krzyżowe, czyli 3 dni przed Wniebowstąpieniem Pańsk.
b) Do Zielonych Świątek.
c) Do ŚŚ. Apostołów Piotra i Pawła.
d) Do Wniebowzięcia N. M. Panny.
e) Do Wszystkich Świętych.
f) Do Niepokalanego Poczęcia N. M. P.
g) Do Bożego Narodzenia.
Jeżeli która z tych wigilij przypada w Niedzielę, wtedy przenosi się na Sobotę poprzedzającą, a jeżeli uroczystość Bożego Narodzenia przypadnie w Piątek lub w Sobotę, wtedy post miejsca nie ma.

Dnie normowe.

Uroczystość Zwiastowania N. Maryi Panny; Środa popielcowa; cały wielki tydzień; Niedziela Wielkiejnocy; Niedziela Zielonych Świątek; uroczystość Bożego Ciała; uroczystość Narodzenia N. M. Panny; uroczystość Wszystkich Świętych; trzy dni ostatnie adwentu i uroczystość Bożego Narodzenia.

Styczeń ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 **N.**	**Nowy Rok**	20 *N. 28 p. R. Hł.*	Mieczysław
2 P.	Makarego Op.	21 Ihnatya Jep.	Strzeżysław
3 W.	Genowefy p.	22 Anastazyi M.	Włastimiła
4 Ś.	Tytusa bisk.	23 10 Mucz.	Dobromir
5 C.	Telesfora p. M.	24 Jewhenyi	Właścibor
6 **P.**	**3 króli**	25 **Rożd. Ch.**	Bojomir
7 S.	Lucyan M.	26 **Sob. P. B.**	Świtosław
8 **N.**	*A. 1 p. 3 kr.* Sew.	27 **Stef. M.**	Mścisław
9 P.	Marcyanny p.	28 Mykity	Władymira
10 W.	Pawła pust. W.	29 SS. Mł. 1400	Dobrosław
11 Ś.	Higiniusza p. M.	30 Anysyi M.	Krzesimir
12 C.	Honoraty p.	31 Melanyi M.	Czesława
13 P.	Hilarego B. W.	1 **Henw.** 1871	Bogumir
14 S.	Felixa z Noli	2 Sylvestra p.	Radogost
15 **N.**	*A. 2 p. kr.* I. Jez.	3 *N. p. B. Hł.*	Domosław
16 P.	Marcel. p. M.	4 Małachya pr.	Włodzimir
17 W.	Antoniego Op.	5 Fteopempta.	Rościsław
18 Ś.	Pryszki p. M.	6 **Bohoj. H.**	Jaropełk
19 C.	Dionysego p. W.	7 Sobor s. Joan.	Ratymir
20 P.	Fabiana i Seb.	8 Hryhorya pr.	Przedzisław
21 S.	Agnieszki p.	9 Połyjewkta	Jarosława
22 **N.**	*A 3 p. 3 kr.* Win.	10 *N. 1 p. B. 6*	Witosław
23 P.	Zaślubiny N.P.M.	11 Hryhorya J.	Wrocisława
24 W.	Tymoteusza B. M	12 Tatyany M.	Chwalibóg
25 Ś.	Nawróc. ś. Paw.	13 Jermyła	Miłosz
26 C.	Polikarpa B. M.	14 S. Otec w S.	Skarbimir
27 P.	Jana Chryz. B.	15 Pawł. Ftyw.	Przebysław
28 S.	Karola wielk.	16 Petra Wery	Radomir
29 **N.**	*A. 4 p. 3 kr.* Fr.S.	17 *N. 2 p. B. H. 7*	Zdzisław
30 P.	Martyny p. M.	18 Antonya W.	Dobrogniewa
31 W.	Piotra Nol. W.	19 Makarya p.	Spitogniewa

Lunacye: Pełnia d. 6 o g. 9 min. 59 wieczór.
Ostatnia kwadra d. 14 o g. 8 min. 32 rano.
Nów dnia 31 o godz. 2 min. 8 rano.
Pierwsza kwadra d. 28. o g. 2 min. 50 wiecz.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Luty ma dni 28.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 Ś.	Ignacego B. M.	20 Eufymyja W.	Żegota
2 **C.**	**NPM. Grom.**	21 Maksyma p.	Mirosława
3 P.	Błażeja B. M.	22 Tymofteja	Błażej
4 S.	Weroniki	23 Kłymenta J.	Witosława
5 **N.**	*A. Staroz.* Agaty	24 *N. 3 p. B. H. 8*	Dobrochna
6 P.	Doroty p. M.	25 Ksenyi prep.	Bohdana
7 W.	Romualda Op.	26 Ksenofonta	Sulisław bł.
8 Ś.	Jana z Matty	27 Joanna Chr.	Gniewomir
9 C.	Apolonii p. M.	28 Jefrema P.	Gorysława
10 P.	Scholastyki p.	29 Ihnatyja M.	Tomiła
11 S.	Łucyusza B. M.	30 **Trech św.**	Swiętochna
12 **N.**	*A. Mięsop.* Eulali	31 *Miasop. Hł. 1*	Radzyń
13 P.	Katarzyny z R.	1 *Fewr.* Kyra	Jordan
14 W.	Walentego Kap.	2 Strytenyje H.	Niemir
15 Ś.	Faustyna M.	3 Symeona i A.	Szczęsław
16 C.	Juliany p. M.	4 Izydora Pr.	Milada
17 P.	Silwina B.	5 Ahaftyi M.	Świętorad
18 S.	Flawiana	6 Wukoła pr.	Wielisława
19 **N.**	*A. Zap.* Mansw.	7 *Syrop. Hł. 2*	Scisław
20 P.	Sylwana B. M.	8 Parftenya p.	Lubomil
21 W.	Eleonory król.	9 Nykyfora M.	Onosława
22 Ś.	*Popielec.* Piotra	10 Charłampya	Wrocisław
23 C.	Piotra Dam.	11 Własya M.	Przedzisław
24 P.	Macieja Ap.	12 Mełetya	Bogusz
25 S.	Wiktorin M.	13 Subota zad.	Sławobój
26 **N.**	*A. 1 Post.* Wikt.	14 *N. 1 Post H. 3*	Mirosław
27 P.	Aleksandra M.	15 Martyniana	Wiarosława
28 W.	Romana Op.	16 Pamfyła	Tworzymir

Lunacye: Pełnia d. 5 o g. 3 min. 31 popoł.
Ostatnia kwadra d. 12 o g. 4 min. 56 wiecz.
Nów d. 19 o god. 3 min. 24 popołudniu.
Pierwsza kwadra d. 27 o g. 12 min. 14 w połud.

*

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Marzec ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 Ś.	*Such.* Albina B. †	17 Fteodora T.	Budzisław
2 C.	Symplicyusza P.	18 Lwa papy	Radosław
3 P.	Kunegundy †	19 Archypa M.	Sławomiła
4 S.	Kazimierza kr.	20 Łeona Jep.	Kazimierz
5 **N.**	*A. 2 post.* Teofila	21 *N. 2 post. H. 4*	Pokosław
6 P.	Kolety p.	22 Tymofteja p.	Wojsław
7 W.	Tomasza z Akw.	23 Połykarpa E.	Bogowit bł.
8 Ś.	Jana Boż.	24 Obr. hł. s. J.	Miłogost
9 C.	Cyryl. i Metod.	25 Terasya A.	Mścisława bł.
10 P.	40 Męczenników	26 Profyrya	Bożesław
11 S.	Konstantyna W.	27 Prokopya p.	Ludosława
12 **N.**	*A. 3 post.* Grzeg.	28 *N. 2 post. H. 5*	Swiatosz
13 P.	Nicefora B. M.	1 *Mart.* Wasył.	Niecisław
14 W.	Matyldy Wd.	2 Fteodata	Bożenna
15 Ś.	Longina M.	3 Jewtropia	Długomił
16 C.	Hariberta B.	4 Herasyma pr.	Ojcosław
17 P.	Józefa Arimatei	5 Konona M.	Zbigniew
18 S.	Edwarda M.	6 SS. 42 Mucz.	Boguchwał
19 **N.**	*A. 4 post.* Józefa	7 *N. 5 post. H. 6.*	Bohdan
20 P.	Eufemii M.	8 Wasyłya M.	Polemir
21 W.	Benedykta Op.	9 40 Mucz. z S.	Błogosław
22 Ś.	Oktawiana M.	10 Kodrata M.	Godysław
23 C.	Wiktoriana M.	11 Sofronya Ep.	Czimisława
24 P.	Gabryela Arch.	12 Fteofana pr:	Zbisław
25 **S.**	**Zwiast. M. P.**	13 Nykyfora p.	Ludomira
26 **N.**	*A. 5 Czarna.* Em.	14 *N. 5 post. H. 7*	Wieczysław
27 P.	Ruperta B. W.	15 Wenedykta	Świętobój
28 W.	Syksta p. W.	16 Sawyna	Bogdał bł.
29 Ś.	Eustasyasza Op.	17 Aleksya pr.	Krzesław
30 C.	Kwiryna M.	18 Kyryla Arch.	Szukosław
31 P.	7 Boleści N. M.	19 Chryzanfta	Dubromira

Lunacye: Pełnia dnia 7 o g. 5 min. 15 rano.
Ostatnia kwadra d. 13 o g. 11 min. 55 wieczór.
Nów dnia 21 o godz. 5 min. 36 rano.
Pierwsza kwadra d. 29 o g. 8 min. 20 rano.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . .	
„ mniejszych . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Kwiecień ma dni 30.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 S.	Hugona B. W.	20 Prep. Otec.	Zbigniew
2 **N.**	*A. 6 Palm.* Franc.	21 *N. 6 post. H. 8*	Sudomir
3 P.	Ryszarda B. W.	22 Jakowa Jep.	Mnożysław
4 W.	Izydora B. W.	23 Nykona pr.	Włastysław
5 Ś.	Wincentego F.	24 Zacharyi pr.	Bożywoj
6 C.	Wieczerza Pańs.	25 Czetwer weł.	Świętobor
7 P.	Wielki Piątek	26 **Piatok w.**	Przesław
8 S.	Wielka Sobota	27 Subota weł.	Radosław
9 **N.**	**Wielkanoc**	38 **Wosk. H.**	Dobrosława
10 **P.**	**Poniedz. w.**	29 **Poned. W.**	Gorysław
11 W.	Leona wielk.	30 **Wtor. W.**	Jaromir
12 Ś.	Juliusza pap.	31 Ipatya Jep.	Lubosław
13 C.	Justyna męcz.	1 *Apryl.* Maryi	Przemysław
14 P.	Waleryana M.	2 Tyta prep.	Myślimir
15 S.	Krescentego M.	3 Nykyty prep.	Wacława bł.
16 **N.**	*A. 1 Przewod.* Kal.	4 *N. Antyp. H 1*	Nosisław
17 P.	Aniceta p. M.	5 **Błah. P. B.**	Krasisław
18 W.	Apoloniusza M.	6 Josyfa prep.	Gościsław
19 Ś.	Tymona M.	7 Jewtychia J.	Władymir
20 C.	Agnieszki z g. P.	8 Ieorhya pr.	Czesław
21 P.	Anzelma B. W.	9 Irydiona Ap.	Drogomił
22 S.	Sotera i Kaja	10 Sobor S. H.	Strzeżymir
23 **N.**	*A. 2 p. W.* Wojc.	11 *Myronos. H. 2*	Wojciech ś.
24 P.	Jerzego M.	12 Iłaryona pr.	Jerzy ś.
25 W.	Marka Ew.	13 Joanna List.	Jarosław ś.
26 Ś.	Kleta p. M.	14 Matrony Seł.	Spitymir
27 C.	Zyty p.	15 Arystarcha A.	Boguchwał
28 P.	Witalisa M.	16 Ahapii i Iren.	Żywisław
29 S.	Piotra M.	17 Simeona pr.	Sławogost
30 **N.**	*A. 3 p. W.* Op. ś. J.	18 *N. Rozś. H. 3*	Chwalisława

Lunacye: Pełnia d. 5 o g. 3 min. 59 popoł.
Ostatnia kwadra d. 12 o g. 7 min. 27 rano.
Nów dnia 19 o g. 8 min. 39 wieczór.
Pierwsza kwadra d. 28 o g. 1 m. 24 wieczór.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	**sztuk**
Koszul cieńszych . . .	
,, *grubszych* . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
,, *grubszych* . .	
Poszewek większych . .	
,, *mniejszych* . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . .	
,, *płóciennych* . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
,, *mniejszych* . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Maj ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta		Imiona słowiańskie
	rzymsko-katol.	grecko-katol.	
1 P.	Filipa i Jakóba	19 Jcanna prep.	Lubomir
2 W.	Zygmunta król.	20 Fteodora Tr.	Wizimir
3 Ś.	Znalez. ś. Krzyża	21 Januaria	Świętosława
4 C.	Floryana męcz.	22 Fteodora S.	Wieńczysław
5 P.	Piusa V. pap.	23 Heorhija M.	Chotisław
6 S.	Jana Ew. w Oleju	24 Sawwy M.	Gościwid
7 **N.**	*A. 4 p. W.* Domic.	25 *N. Sam. H. 4.*	Ludomiła
8 P.	Stanisława B.	26 Marka Jew.	Stanisław
9 W.	Grzegorza Naz.	27 Symeona J.	Bożorad
10 Ś.	Izydora Or. W.	28 Jazona Ap.	Cierpimir
11 C.	Kandyda M.	29 9 Mucz. w K.	Ludowid
12 P.	Pankracego M.	30 Jakowa Ap.	Wszemił
13 S.	Serwacego B.	1 *Mai.* Jeremyi	Cichosław
14 **N.**	*A. 5 p.* W. Bonif.	2 *N. Slipor. H. 5*	Dobiesław
15 P.	Zofii i 3 cór. + Dni	3 Aftanazya M.	Strzeżysława
16 W.	Jana Nep.	4 Pelahyi p.	Wieńczysław.
17 Ś.	Peschalisa w.	5 Iryny p.	Sławomił
18 **C.**	**Wniebow. P.**	6 **Woznes.**	Wszesław
19 P.	Piotra Celest.	7 Znam. cz. K.	Krzesomyśl
20 S.	Bernarda Sen.	8 Joana Bohos.	Bronimir
21 **N.**	*A 6 p. W.* Heleny	9 *N. SS. O. H. 6*	Przesława bł.
22 P.	Julii p.	10 Izaji pr.	Wisława bł.
23 W.	Dezedyryusza B.	11 Kokija	Budziwoj
24 Ś.	Joanny wd.	12 Jepyfanya J.	Tomira
25 C.	Urbana p.	13 Hłykeryi	Borysława
26 P.	Filipa Ner.	14 Isydora	Więcymił
27 S.	Jana p. M.	15 Pachomya w.	Rusław
28 **N.**	**Zielone S.**	16 **Sosz. ś. D.**	Jaromir
29 **P.**	**Ponied. Z. Ś.**	17 **Pon. ś. D.**	Bogochwała
30 W.	Feliksa pap.	18 Fteodata M.	Szulimir
31 Ś.	*Suched.* Petron. †	19 Patrykya Jep.	Bożesława

Lunacye: Pełnia d. 5 o g. 0 min. po północy.
Ostatnia kwadra d. 11 o g. 3 min. 59 popoł.
Nów d. 19 o g. 12 min. w południe.
Pierwsza kwadra d. 27 o g. 2 min. 38 popoł.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Czerwiec ma dni 30.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 C.	Fortunata	20 Ftałałeja	Światopełk
2 P.	Erazma B. M. †	21 Jowa Praw.	Radysław bł.
3 S.	Klotyldy Kr. †	22 Wasyłyja E.	Bratumiła.
4 **N.**	*A. 1 p. ś. Trójcy*	23 *N. 1. Wsz. SS.*	Litomił
5 P.	Bonifacego B. M.	24 Mychaiła pr.	Dobromił
6 W.	Norberta B.	25 O. Hł. ś. Jana	Cichomir
7 Ś.	Roberta Opata	26 Karpa Ap.	Wisław bł.
8 **C.**	**Boże Ciało**	27 Fteraponta	Wyszosław
9 P.	Felicyana	28 Nykyty	Sławój
10 S.	Małgorzaty kr.	29 Subota zad.	Bogumił ś.
11 **N.**	*A. 2 p. Św.* Barn.	30 *N. 2 Tiło Chr.*	Radomił
12 P.	Onufrego pust.	31 Fteodozyi M.	Wyszomir
13 W.	Antoniego z P.	1 *Junyj.* Fteod.	Chotimir
14 Ś.	Bazylego	2 Nykyfora M.	Przedzimir
15 C.	Wita i Modesta	3 Łukyłyana M.	Wit ś.
16 P.	Lutgardy Ser. J.	4 Mytrofana	Budzimir
17 S.	Rajnera	5 Dorofteja J.	Drogomyśl
18 **N.**	*A. 3 p. S.* Jakóba	6 *N. 3 p. S. H. 2*	Długosław
19 P.	Gerwaz. i Prot.	7 Wysaryona	Borzysław
20 W.	Sylweriusza	8 Fteodora St.	Bogna ś.
21 Ś.	Aloizego Gonz.	9 Kiryły Ar.	Domysław
22 C.	Paulina B.	10 Tymofteja J.	Broniwój
23 P.	Zenona M.	11 Warftłomea	Wanda
24 S.	Nar. Ś. Jana C.	12 Onufrya pr.	Janisław
25 **N.**	*A 4 p. S.* Prosp.	13 *N. 4 p. S. H. 3*	Włastimił
26 P.	Jana i Pawła M.	14 Akiłyny M.	Rozmysław
27 W.	Władysława kr.	15 Ammonsa pr.	Władysław ś.
28 Ś.	Leona pap.	16 Tychona	Zbroisław
29 **C.**	**Piotra i P.**	17 Manuyła M.	Wyszomir
30 P.	Wspomn. ś. Paw.	18 Leontyja M.	Chocisława

Lunacye: Pełnia d. 3 o g. 8 min. 3 rano.
Ostatnia kwadra d. 10 o g. 2 min. 13 rano.
Nów d. 18 o godz. 4 min. 5 rano.
Pierwsza kwadra d. 26 o g. 0 min. 20 po półn.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Lipiec ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta: rzymsko-katol.	Święta: grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 S.	Teobalda Op.	19 Judy Ap.	Bogusław
2 **N.**	*A. 5 p. S.* Naw. M.	20 *N. 5. p. S. H. 4*	Ojcomił
3 P.	Heliodora B.	21 Meftodyja J.	Miłosław
4 W.	Józefa Kal.	22 Jewsewya E.	Wielisław
5 Ś.	Filomeny p.	23 Ahripiny M.	Prokop
6 C.	Izajasza pr.	24 **Rożd. ś. J.**	Izasław
7 P.	Willebalda p.	25 Fewronyi M.	Krasnoroda
8 S.	Elżbiety król. w.	26 Dawyda Ft.	Chwalimir
9 **N.**	*A. 6 p. S.* Jana z D.	27 *N. 6 p. S. H. 5*	Strachota i C.
10 P.	Sylwana M.	28 Sampsona p.	Radziwaj
11 W.	Pelagii p.	29 **Petra i P.**	Olcha ś.
12 Ś.	Jana Gwalb.	30 Sob. SS. 12 A.	Tolimir bł.
13 C.	Małgorzaty p.	1 *Jul.* Kos. i D.	Radomiła
14 P.	Bonawentury	2 Położ. Ryzy	Dobrogost
15 S.	Rozesł. śś. Ap.	3 Jakynfta M.	Radosław
16 **N.**	*A. 7 p. S.* N. P. Sz.	4 *N. 7 p. S. H. 6*	Dzierzysława
17 P.	Aleksego W.	5 Andryja A.	Dzierzykraj
18 W.	Szymona z Lip.	6 Syzona weł.	Unisław
19 Ś.	Wincent. a Paul.	7 Ftomy prep.	Wodzisław
20 C.	Eliasza pror.	8 Prokopya M.	Czesław św.
21 P.	Praksedy p.	9 Pankratya J.	Stosław i D.
22 S.	Maryi Magdal.	10 SS. 45 Mucz.	Bolesław
23 **N.**	*A. 8 p. S.* Apolin.	11 *N. 8 p. S. H. 7*	Zelisław
24 P.	Krystyny p.	12 Jewftymyi	Lubomira
25 W.	Jakóba Ap.	13 Sobor ś. Haw.	Sławosz
26 Ś.	Anny mat. NPM.	14 Akyły Ap.	Miłosława
27 C.	Pantaleona	15 Kyryka i Jul.	Wszebor
28 P.	Innocentego p.	16 Aftynohena	Świętomir
29 S.	Marty p.	17 Maryny	Cierpisława
30 **N.**	*A. 9 p. S.* Kuneg.	18 *N. 9 p. S. H. 8*	Ludomir
31 P.	Ignacego Loj.	19 Jemyłyana	Zdobysław

Lunacye: Pełnia d. 2 o g. 3 min. 12 popołud.
Ostatnia kwadra d. 9 o g. 2 min. 45 popołud.
Nów d. 17 o godz. 7 min. 3 wieczór.
Pierwsza kwadra d. 25 o g. 7 min. 27 rano.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ *grubszych* . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ *grubszych* . .	
Poszewek większych . . .	
„ *mniejszych* . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ *płóciennych* . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ *mniejszych* . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Sierpień ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 W.	Piotra w Okow.	20 Słyi pror.	Rolisław
2 Ś.	N. P. M. Aniel.	21 Symeona	Światosława
3 C.	Znal. ś. Szczep.	22 Maryi Mahd.	Letosław
4 P.	Dominika wyz.	23 Trofyna M.	Ostromir bł.
5 S.	N. P. M. Śnieżnej	24 Chryśtyny	Stanisława
6 **N.**	*A. 10 p. S.* Prz. P.	25 *N. 10 p. S. H. 1*	Chlebosław
7 P.	Kajetana W.	26 Usp. ś. Anny	Olech ś.
8 W.	Cyryaka M.	27 Pantałejmona	Niezamyśl
9 Ś.	Romana M.	28 Prohora Ap.	Borys i Chleb
10 C.	Wawrzyńca M.	29 Kałynyka M.	Wawrzyniec
11 P.	Zuzanny p. M.	30 Syły Ap.	Włodzimira
12 S.	Klary p.	31 Jewdokima	Sława
13 **N.**	*A. 11 p. S.* Hipol.	1 *Awh. N. 11*	Rosław ś.
14 P.	Wigilia. Euzeb.	2 Znał. s. kresta	Dobrowoj
15 **W.**	**Wnieb. N. P.**	3 Isakija pr.	Jacław ś.
16 Ś.	Rocha wyz.	4 Sedmy Otrok.	Domorad
17 C.	Liberata Op.	5 Jewsyhnyja	Miron ś.
18 P.	Heleny m. K. c.	6 Preobr. Hosp.	Bolesław
19 S.	Marciana W.	7 Dometya pr.	Bronisława ś.
20 **N.**	*A. 12 p. S.* Jacka	8 *N. 12 p. S.*	Sobiesław
21 P.	Franciszki Fr.	9 Jemyłyana J.	Kazimira
22 W.	Filiberta Op.	10 Ławrentya	Radomił
23 Ś.	Filipa Ben.	11 Jewpła M.	Cichomił
24 C.	Bartłomieja Ap.	12 Fotya M.	Cieszymir
25 P.	Ludwika kr.	13 Maxyma pr.	Namysław
26 S.	Zefiryna p.	14 Michae pr.	Włastymira
27 **N.**	*A. 13 p. S.* Ser. M.	15 **Usp. Boh.**	Przedzisław
28 P.	Augustyna B.	16 Iwana	Wyszomir
29 W.	Ścięcie św. Jana	17 Myrona M.	Bacibor bł.
30 Ś.	Róży z Lim.	18 Flora i Ław.	Szczęsny
31 C.	Rajmunda wyz.	19 Andrea M.	Świętosław

Lunacye: ☾ Ostat. kwadra d. 8 o g. 5 m. 59 rano.
🌑 Nów dnia 16 o g. 8 min. 38 rano.
☽ Pierwsza kwadra d. 23 o g. 1 min. 11 popołud.
🌕 Pełnia dnia 30 o g. 7 min. 56 rano.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ *grubszych* . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ *grubszych* . .	
Poszewek większych . . .	
„ *mniejszych* . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ *płóciennych* . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ *mniejszych* . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Wrzesień ma dni 30.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 P.	Idziego Op. W.	20 Samuiła p.	Dzierzysław
2 S.	Justa B. W.	21 Ftadeja Ap.	Czcibóg
3 **N.**	*A. 14 p.*•S. Joach.	22 *N. 14 p. S. H.5*	Przesława
4 P.	Rozalii p.	23 Ahaftonyka	Rościsława
5 W.	Wawrzyńca J. B.	24 Jewtyhia M.	Włodzisław
6 Ś.	Zacharjasza pr.	25 Warftołom	Drogowit
7 C.	Reginy p.	26 Adryana M.	Domosława
8 **P.**	**Narodz. NM.**	27 Pimona pr.	Radosława
9 S.	Gorgoniusza M.	28 Mojseja	Sobiebór
10 **N.**	*A. 15 p. S.* N. Im.	29 *N. 15 p. S. H.6*	Władybój
11 P.	Proto i Jacka M.	30 Usik. hł. Joa.	Iścisław
12 W.	Gwidona Wyz.	31 Położ. Poj. p.	Radzimir
13 Ś.	Maurilego B. W.	1 *Sept.* Sym.	Chronisław
14 C.	Podwyż. św. Kr.	2 Mamanta M.	Ziemomysł
15 P.	Nikodema M.	3 Anftyma M.	Budymił
16 S.	Kornelego p. M.	4 Wawyły M.	Sędzisław.
17 **N.**	*A. 16 p. S.* Lamb.	5 *N. 16 p. S. H.7*	Drogosław
18 P.	Tomasza z W. B.	6 Zacharyi pr.	Dobrowit
19 W.	Januarego B. M.	7 Sozanta M.	Krzepimir
20 Ś.	*Such.* Eustach. †	8 **Rożd. B.**	Myślisław
21 C.	Mateusza Ap.	9 Joakima	Bożydar
22 P.	Maurycego M. †	10 Mynodory	Żelimir
23 S.	Tekli p. M. †	11 Fteodory pr.	Bogusława bł.
24 **N.**	*A. 17 p. S.* Gerar.	12 *N. 17 p. S. H. 8*	Homir
25 P.	Kleofasa M.	13 Awtenoma	Świętopełk
26 W.	Cypryana M.	14 **Woz. c. K.**	Ładysław bł.
27 Ś.	Koz. i Dam. M.	15 Nikity M.	Damian
28 C.	Wacława kr. M.	16 Jozafata Ar.	Wacław ś.
29 **P.**	**Michała Ar.**	17 Sofii M.	Dadzibóg
30 S.	Hieronima Wyz.	18 Jewmynyia p.	Imisław

Lunacye: ☾ Ostatnia kw. d. 6 o g. 11 m. 46 w.
🌑 Nów d. 14 o godz. 8 min. 46 wieczór.
☽ Pierwsza kwadra d. 21 o g. 6 min. 48 wieczór.
🌕 Pełnia d. 28 o g. 7 min. 20 wieczór.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . .	
„ mniejszych . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Październik ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta: rzymsko-katol.	Święta: grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 **N.**	*A. 18 p. Św.* NMR.	19 *N. 18 p. S. H. 1*	Znatysław
2 P.	SS. Aniołów str.	20 Trofyma	Stanimir
3 W.	Kandyda B. M.	21 Kodrata Ap.	Siemian
4 Ś.	Franciszka Ser.	22 Foki M.	Bratysław bł.
5 C.	Placyda M.	23 Zaczat. ś. J.	Zasław
6 P.	Brunona Wyz.	24 Thekły p. M.	Bronisław
7 S.	Justyny P. M.	25 Jewfrozyni p.	Rosława
8 **N.**	*A. 19 p. S.* Bryg.	26 *N. 19 p. S. H. 2*	Wojsława
9 P.	Dionizego B. M.	27 Jaonna Boh.	Domogost
10 W.	Franciszka B. W.	28 Charytona pr.	Tomił
11 Ś.	Firmina B. W.	29 Kyryaka prp.	Dobromiła
12 C.	Maksymiliana B.	30 Hrehorya pr.	Grzmisław
13 P.	Edwarda Kr.	1 *Okt.* Pok. p. B.	Ziemisław
14 S.	Kaliksta Pap.	2 Kypryana J.	Dzierzymir
15 **N.**	*A. 20 p. S.* PK. Tr.	3 *N. 20 p. S. H. 3*	Drogosława
16 P.	Galla Op. W.	4 Dyonyza M.	Radzisław
17 W.	Jadwigi wd.	5 Charytyny M.	Żytysław
18 Ś.	Łukasza Ew.	6 Ftomy Ap.	Bratumił
19 C.	Piotra z Alk.	7 Serhya M.	Ziemowit
20 P.	Felicyana B.	8 Pełahyi	Budzisława
21 S.	Urszuli p. M.	9 Jakowa Ap.	Daromiła
22 **N.**	*A. 21 p. S.* Jana K.	10 *N. 21 p. S. H. 4*	Przybysława
23 P.	Jana z Kapistr.	11 Jewłampia	Włastymir
24 W.	Rafała Arch.	12 Prowa M.	Siemisław
25 Ś.	Krispina M.	13 Karpa M.	Samomysł
26 C.	Ewarysta p. M.	14 Nazarya M.	Lutosław
27 P.	Sabiny p. M.	15 Jewtymija p.	Witomił
28 S.	Szymona i Tad.	16 Łonhyna S.	Władybóg
29 **N.**	*A. 22 p. S.* Narc.	17 *N. 22 p. S. H. 5*	Dalemił
30 P.	Klaudyusza M.	18 Osyi pror.	Przemysława
31 W.	Wigil. Wolfg. B.	19 Joiła pror.	Godzimir

Lunacye: ☾ Ostat. kwadra d. 6 o g. 7. m. 7 wiecz.
🌑 Nów dnia 14 o godz. 7 min. 55 wieczór.
☽ Pierwsza kwadra d. 21 o g. 1 min. 30 rano.
🌕 Pełnia dnia 28 o godzinie 9 min. 50 rano.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

Listopad ma dni 30.

Dnie tygodnia		Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1	**Ś.**	**Wszystk. Ś.**	20 Artemya M.	Warcisław
2	C.	Dzień zaduszny	21 Iłaryona pr.	Witimir
3	P.	Huberta B.	22 Awerkija Jep.	Chwalisław
4	S.	Karola Bor.	23 Jakowa	Mściwoj
5	**N.**	*A. 23. p. S.* Elżb.	24 *N. 25 p. S. H. 6*	Sławomir
6	P.	Leonarda Op. W.	25 Arefty M.	Wszewład.
7	W.	Herkulana B. M.	26 **Dymetr.**	Żytomir
8	Ś.	4 Koronatów	27 Nestora M.	Sędziwój
9	C.	Teodora M.	28 Terentya M.	Bogdar
10	P.	Andrzeja z Aw.	29 Anastasyi R.	Ludomir
11	S.	Marcina B. W.	30 Zynowija	Spitosław
12	**N.**	*A. 24 p. S.* Op. N.	31 *N. 24 p. S. H. 7*	Nowosław
13	P.	Dydaka W.	1 *Nov.* Stachya	Wszerad
14	W.	Serapiona M.	2 Akindyna M.	Wodzimir
15	Ś.	Leopolda wyz.	3 Akepsyma M.	Przebysław
16	C.	Otmara Op. W.	4 Joannyka pr.	Radomir
17	P.	Salomei p.	5 Hałaktyona	Zbisława
18	S.	Otona Op. W.	6 Pawła Arch.	Stanisław k.
19	**N.**	*A. 25 p. S.* Stan. K.	7 *N. 25 p. S. H. 8*	Drogomira
20	P.	Feliksa de Wal.	8 Ierona M.	Sędzimir
21	W.	Ofiarowanie NM.	9 Onysifora M.	Sław
22	Ś.	Cycylii p. M.	10 Szesta Ap.	Wszemiła
23	C.	Klemensa p. M.	11 Myny M.	Miływój
24	P.	Jana od Krzyż.	12 Joanna Mył.	Darosław
25	S.	Katarzyny p. M.	13 Joana Złot.	Chwalimira
26	**N.**	*A. 26 p. S.* Piotra	14 *N. 26 p. S. H. 1*	Lechosław
27	P.	Waleriana B. W.	15 Fyłypa Ap.	Tomir
28	W.	Krescentego B.	16 Mafteja Jew.	Gościrad
29	Ś.	Saturnina M.	17 Hryhorya N.	Przemyśl
30	C.	Andrzeja Ap.	18 Platona M.	Ludosław

Lunacye: ☾ Ostat. kwadra d 5 o g. 2 m. 31 popoł.
🌑 Nów dnia 12 o godzinie 6 min. 45 wiecz.
☽ Pierwsza kwadra d. 19 o g. 10 min. 23 rano.
🌕 Pełnia dnia 27 o godzinie 3 min. 29 rano.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ grubszych . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ grubszych . .	
Poszewek większych . . .	
„ mniejszych . . .	
Kaftaników . . .	
Ręczników . . .	
Chustek batystowych . . .	
„ płóciennych . . .	
Kołnierzyków . . .	
Mankietek	
Czepeczków . . .	
Obrusów	
Serwet większych . .	
„ mniejszych . .	
Firanek	
Pończoch par . . .	
Ogółem . .	

Grudzień ma dni 31.

Dnie tygodnia	Święta rzymsko-katol.	Święta grecko-katol.	Imiona słowiańskie
1 P.	Eligiusza B.	19 Awdyja pror.	Samosław
2 S.	Bibianny p.	20 Prokła Arch.	Szulisław
3 **N.**	*A. 1 Ad.* Franc. X.	21 *N. 27 p. S. H. 2*	Wiślimir
4 P.	Barbary p. M.	22 **Wow. B.**	Lubomiła
5 W.	Saby Op. W.	23 Amfyłohia E.	Spitosława
6 Ś.	Mikołaja B. W.	24 Jekataryny	Jarogniew
7 C.	Wigil. Ambroż.	25 Kłymenta	Ludomyśl
8 **P.**	**Niep. Pocz N.**	26 Ałyppa	Boguwola
9 S.	Leokadyi p. M.	27 Jakowa M.	Wyszosława
10 **N.**	*A. 2 Ad.* N. p. M. L.	28 *N. 28 p. S. H. 3*	Radzisława
11 P.	Damazego pap.	29 Stefana M.	Wojmir
12 W.	Maxentego M.	30 Andrzeja Ap.	Wolidar
13 Ś.	Łucyi p. M.	1 *Dek.* Nauma	Władysława
14 C.	Nikazego B. M.	2 Awakuma pr.	Sławibor
15 P.	Ireneusza M.	3 Sofonya pr.	Wolimir
16 S.	Adona B. W.	4 Warwary M.	Zdzisława
17 **N.**	*A. 3 Ad.* Łazarza	5 *N. 29 p. S. H. 4*	Żyrosław
18 P.	Oczek. por. N. M.	6 Sawwy Ośw.	Wszemir
19 W.	Nemezyusza M.	7 Amwrozya J.	Mścigniew
20 Ś.	*Such.* Teofila M. †	8 Patapya prep.	Bogumila
21 C.	Tomasza Ap.	9 **Zaczat. B.**	Tomisław
22 P.	Zenona M. †	10 Myny i Jer.	Drogomir
23 S.	Wig. Wikt. p. †	11 Danyiła	Sławomira
24 **N.**	*A. 4 Ad.* Adam i E.	12 *N. 30 p. S. H. 5*	Godysława
25 **P.**	**Boże Narod.**	13 Spyrydyona	Grzmisława
26 **W.**	**Szczepana**	14 Ftrysa M.	Wróciwój
27 Ś.	Jana Ewang.	15 Jełewterya	Radomysł
28 C.	Młodzianków M.	16 Ahheja pror.	Godzisław
29 P.	Tomasza B. M.	17 Danyłya pror.	Gosław bł.
30 S.	Honoriusza M.	18 Sewastyana	Ludomił
31 **N.**	*A. p. B. N.* Sylw.	19 *N. 31 p. S. H. 6*	Lassota

Lunacye: ☾ Ostat. kwadra d. 5 o g. 8 m. 21 rano.
🌑 Nów dnia 12 o g. 5 min. 37 rano.
☽ Pierwsza kwadra d. 18 o g. 10 m. 17 wieczór.
🌕 Pełnia d. 26 o g. 11 min. 11 wieczór.

Spis bielizny wydanej do prania.

Dnia:	sztuk
Koszul cieńszych . . .	
„ *grubszych* . . .	
Prześcieradeł cieńszych . .	
„ *grubszych* . .	
Poszewek większych . . .	
„ *mniejszych* . . .	
Kaftaników	
Ręczników	
Chustek batystowych . . .	
„ *płóciennych* . . .	
Kołnierzyków	
Mankietek	
Czepeczków	
Obrusów	
Serwet większych . . .	
„ *mniejszych* . . .	
Firanek	
Pończoch par	
Ogółem . .	

DYSPOZYCYA OBIADÓW

na każdy dzień w przeciągu roku,

z zastósowaniem potraw do produktów
znajdujących się w tej porze.

Uwaga. Wymienione tu obiady, można łatwym i tanim kosztem przyrządzać według książki pod tytułem: *„Kucharka polska przez Florentynę i Wandę. Część I. i II.“*

STYCZEŃ.

1. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa biała z ogórkami kwaszonemi. — Marchewka z grzankami. — Zając z komputem z jabłek.

2. Zupa pomidorowa z ryżem. — Befsztyk z kartoflami. — Budyń z bułki z szodonem. — Cietrzew pieczony z komputem.

3. Zupa rumiana z grzankami. — Sztuka mięsa z ćwikłą. — Kotlety cielęce z kartoflami. — Naleśniki z konfiturami.

4. Barszcz czysty na mięsie z uszkami. — Sztufada z kartoflami. — Legumina z ryżu z jabłkami.

5. Rosół z kaszą krajaną w kostkę. — Sztuka mięsa opiekana z chrzanem. — Brukiew ze smaż. kiełbaskami. — Pieczeń cielęca z kapustą surową.

† 6. Polewka z piwa ze śmietaną. — Szczupak duszony z jarzynami. — Paszteciki z grzybami. — Legumina parzona z sokiem malinowym.

7. Zupa grochowa z wieprz. i grzankami. — Sztuka mięsa opiekana. — Pasztet w pyzowym cieście. — Ryż z kremem z kwaśnej śmietany.

8. Rosół z kluseczkami. — Sztuka mięsa z musztardą. — Marchewka z grzankami. — Nóżki cielęce smażone w cieście z chrzanem struganym.

9. Zupa biała. — Flaczki. — Pieczeń wołowa z rożna z buraczkami. — Chrust na smalcu.

*

10. Rosół z kaszą pszen. na gęsto gotowaną. — Sztuka mięsa rumiana z ogórkami lub kapłon. — Pularda z masłem serdelowym. — Budyń z sokiem malinowym.

11. Buljon lub rosół czysty w filiżankach. — Bigos zwany hultajski z kapusty kwaszonej. — Pieczeń cielęca z sałatą selerową. — Szarlotka z jabłek.

12. Zupa cytrynowa z podróbkami. — Kotlety cielęce. — Makaron włoski z parmezanem. — Indyk z sałatą z jarzyn.

† 13. Zupa pomidorowa z ryżem. — Kartofle duszone ze śmietaną. — Jaja na occie. — Karasie smażone.

14. Zupa grzybowa kwaśna z kluseczkami. — Polędwica z kartoflami. — Legumina cytrynowa.

15. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa opiekana z chrzanem. — Potrawa z mostków cielęcych. Legumina z makaronu.

16. Zupa rumiana z kluskami francuz. — Sztuka mięsa biała z jarzynami. — Kapłony z kompot. ze śliwek suszon. — Pianka z konfiturami.

17. Barszcz czysty z jajami faszerowanemi. — Zrazy z kaszą. — Galarepa nadziewana. — Jarząbki pieczone z komputem z borówek.

18. Rosół z lanemi kluseczkami. — Sztuka mięsa biała z korniszonami. — Groszek z grzankami. — Pieczeń cielęca. — Pączki.

19. Zupa z marynowanego szczczawiu. — Kotlety wieprzowe. — Legumina z ryżu. — Bekasy pieczone z komputem.

† 20. Zupa grzybowa z kasz. zacieraną. — Szczupak marynowany w galerecie. — Groch prażony z masłem. — Okonie smażone. — Naleśniki z konfiturami.

21. Krupnik. — Sztuka mięsa z sosem kartoflanym purée. — Potrawa z kaczki z sosem kaparowym. — Legumina chlebowa.

22. Rosół czysty lub bulion. — Pierogi ruskie z mięsem. — Zając z buraczkami. — Legumina z makaronu.

23. Kapuśniak z wieprzowiną. — Kotlety bite wołowe. — Makaron opiekany z szynką. — Mleczko migdałowe.

24. Rosół z ryżem. — Sztuka mięsa z rydzami marynowanemi. — Groszek z grzankami. — Wątróbka cielęca.

25. Barszcz czysty. — Kołduny. — Mostek cielęcy nadziewany. — Pączki.

26. Zupa pomidorowa z ryżem. — Potrawa z główki cielęcej. — Kapusta włoska faszerowana. — Kaczki dzikie pieczone ze śliwkami w occie.

† 27. Zupa biała z perłową kaszą. — Szczupak z jarzynami. — Legumina parzona. — Jesiotr pieczony z kapustą surową.

28. Zupa rumiana z jarzynami. — Sztuka mięsa biała z ogórkami. — Marchewka z kotletami cielęcemi.

29. Zupa cytrynowa. — Befsztyk z kartoflami. — Pieczeń cielęca z andywją i roszponką. — Legumina z sago ze śmietaną bitą.

30. Rosół z pasztecikami we fran. cieście. — Sztuka mięsa biała z musztardą. — Kaczki pieczone z buraczkami. — Chrust.

31. Rosół z kartoflami. — Sztuka mięsa opiekana. — Makaron z parmezanem. — Kotlety cielęce bite z cytryną.

LUTY.

1. Krupnik z kaszą jęczmienną. — Potrawa z główki cielęcej z szarym sosem. — Zając z kapustą czerwoną.

2. Rosół z białym sago. — Sztuka mięsa z korniszonami. — Fasola na kwaśno z parowemi kiełbaskami. — Pieczeń cielęca z komputem z jabłek.

† 3. Zupa ogórkowa ze śmietaną. — Kotlety rybne. — Pyza z sokiem lub masłem. — Jesiotr pieczony z sosem musztardowym.

4. Barszcz czysty z jajami. — Kotlety wołowe z kartoflami. — Jarmuż z kasztanami. — Indyk z sałatą z różnych jarzyn.

5. Zupa rumiana z jarzynami. — Polędwica duszona z kartoflami. — Chrust lub pączki.

6. Czarnina z kaczek z kluskami. — Potrawa z kaczek z białym kaparowym sosem. — Kartofle ze śmietaną. — Kotlety cielęce z cytryną.

7. Rosół z ryżem osobno gotowanym. — Sztuka mięsa z sosem cebulowym. — Groszek z grzankami i pół gęską. — Pieczeń wołowa z rożna z surową kapustą.

8. Rosół z podróbek i cielęciny z kaszką drobną. — Potrawa biała z kury z sosem cytrynowym. — Legumina z ryżu. — Pieczeń sarnia z gruszkami w occie.

8. Barszcz ze śmietaną z kartoflami. — Kiełbasa smażona. — Sztufada duszona. — Omlet biszkoptowy z konfiturami.

† 10. Zupa rybna z kluseczkami. — Okonie z jajami do nich kartofle. — Pierożki leniwe z sera.

11. Zupa cytrynowa z podróbkami. — Potrawa z pulard sosem kapar. do niej kaszka. — Mostek cielęcy nadziewany.

12. Kaszka na bulionie. — Pierożki z mięsem. — Pieczeń wołowa z rożna z buraczkami.

13. Rosół z ryżem. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Galerepa z wieprzowinką. — Kapłon z komputem z jabłek.

14. Zupa kartoflana. -- Zrazy z kaszą jęczmienną. — Makaron opiekany z szynką. — Jabłka w cieście.

15. Rosół z kaszką krajaną w kostkę. — Sztuka mięsa z sosem grzybowym. — Pierożki kruche z konfiturami. — Polędwica wieprzowa z sałatą z czerw. kapusty.

16. Barszcz czysty z uszkami. — Ozór na szaro. — Pieczeń cielęca. — Pączki.

† 17. Polewka z piwa. — Karpie na szaro i kartofle. — Pierogi ruskie z serem ze śmietaną. —

18. Krupnik z perłową kaszą. — Sztufada z kartoflami i ogórkami. — Naleśniki z jabłkami. —

19. Rosół z fasolką. — Sztuka mięsa z sosem śledz. z kaparami. — Marchew z grzankami. — Kapłon z kompotem mieszanym.

20. Zacierka z masłem za zupę. — Pekefleisz na gorąco z chrzanem. — Kuropatwy z kompotem ze śliwek. — Jabłba w francuzkiem cieście.

21. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z musztardą. — Jarmuż z kasztanami. — Indyk nadziewany. — Legumina parzona z szodonem. —

22. Zupa szczawiowa. — Sztuka mięsa z korniszonami. — Groszek z kotletami cielęcemi. — Zając z gruszkami w occie. — Ciastka parzone ze śmietaną bitą.

23. Kapuśniak na wieprzowinie z kiełbasą. — Pieczeń wołowa z kartoflami. — Omlet z konfiturami.

† 24. Barszcz ze śmietaną. — Kartofle. — Karpie na szaro. — Racuszki na maśle.

25. Czarnina z zająca z kluseczkami. — Zrazy zawijane. — Jaglana kasza opieka ze słoninką. — Zając z sałatą z kapusty surowej.

26. Zupa pomidorowa z ryżem. — Kiełbasa smażona. — Pieczeń cielęca z sał. jabł. ze śledziem.

27. Bulion czysty z grzankami. — Bigos hultajski z kapustą. — Kotlety cielęce bite z sosem. — Ryż ze śmietaną bitą.

28. Rosół z kluskami. — Sztuka mięsa z sosem korniszonowym. — Makaron włoski z parmezanem. — Sarna z komputem z jabłek.

MARZEC.

Ponieważ w tym miesiącu i w następnym zwykle wypada post, na oba więc te miesiące podajemy dyspozycyę obiadów postnych trzy razy na tydzień, z zastosowaniem zawsze do produktów tej pory roku.

1. Zupa grzybowa z kaszą zacieraną. — Schab wieprzowy z kapustą czerwoną. — Kwiczoły ze śliwkami w occie. — Legumina pomarańczowa.

2. Barszcz z uszkami. — Flaczki. — Pierogi leniwe z sera. — Zając z czernicami.

† 3. Zupa kartoflana. — Szczupak z jajami. — Pierogi ruskie z powidłami.

† 4. Polewka piwna ze śmietaną. — Sielawy wędzone. — Ryż opiekany. — Okonie smażone z sał. z kapusty czerw.

5. Rosół z kaszką na gęsto gotowaną. — Sztuka

mięsa z cebulowym sosem. — Zając z buraczkami. — Jabłka w cieście kruchem.

6. Czarnina z kluseczkami. — Potrawa z prosięcia z białym sosem. — Pierożki z mięsa. — Pyza z masłem lub sokiem.

7. Rosół z makaronem. — Paszteciki z mózgu w naleśnikach. — Sztuka mięsa z chrzanem ze śmietaną. — Kotlety cielęce z groszkiem. — Śmietana bita z marengami.

† 8. Barszcz z uszkami z grzybów. — Pierogi leniwe z twarogu. — Karaski ze śmietaną, do nich kartofle.

9. Bulion z ryżem. — Kiełbasa z kapustą. — Kuropatwy z kompotem z jabłek.

† 10. Kasza na grzybowym smaku. — Kotlety z kartofli z sosem ogórkowym. Pierożki kruche z powidłami. — Szczupak smażony.

† 11. Grochowa zupa z grzankami. — Szczupak marynowany w galarecie. — Szpinak z jajami. — Legumina biszkoptowa z konfiturami.

12. Zupa cytrynowa z perłową kaszą. — Pekefleisz z chrzanem. — Groch prażony z masłem. — Kotlety cielęce z cytryną.

13. Rosół z kluskami francuzkiemi. — Sztuka mięsa z ćwikłą. — Groszek z grzankami. — Cielęcina z sałatą z selerów i rydzów.

14. Barszcz z kiełbasą. — Naleśniki z serem. — Indyk z sałatą z czerwonej kapusty.

† 15. Zupa grzybowa na kwaśno. — Szczupak z sosem z włoszczyzny. — Karaski smażone. — Szarlotka z jabłek.

16. Zupa grochowa z wieprzowiną. — Pieczeń wołowa duszona z buraczkami. Legumina czekoladowa.

† 17. Zupa rybna z kluseczkami. — Marchew. — Lin smażony. — Ciasta francuzkie z konfiturami.

† 18. Zupa cytrynowa. — Szczupak z pieczarkowym sosem. — Kaszka na smaku grzybowym. — Omlet z konfiturami.

19. Rosół z podróbkami kapłoniemi z ryżem. — Zrazy z kaszą gryczaną. — Kapłon z kompotem ze śliwek suszonych.

20. Barszcz z rurą—i z kartoflami. — Kotlety wołowe okładane struganym chrzanem. — Jabłka smażone w cieście.

21. Krupnik z jęczmienną kaszą. — Pieczeń wołowa z rożna z kapustą. — Legumina cytrynowa.

† 22. Zupa z kartofli purée zwana. — Sandacz z jajami z musztardą. — Kołduny z grzybów. — Szarlotka z jabłek.

23. Kapuśniak z wieprzowiną. — Bigos z pieczeni z jabłkami. — Kluseczki gryczanne ze słoniną. — Pieczeń cielęca z rydzami marynowanemi.

† 24. Zupa rybna z kluseczkami. — Szczupak duszony z chrzanem. — Kotlety z kartofli. — Sielawy smażone.

† 25. Zupa szczawiowa z jajami faszer. — Paszteciki z ryb. — Brukiew duszona w maśle. — Karaski smażone. — Mleczko z konfiturami.

26. Zupa grochowa z ogonem wieprzowym. — Szynka na gorąco z chrzanem. — Kartofle ze śmietaną. — Kaczki nadziewane jabłkami.

27. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z serdelowym sosem. — Groszek zielony z grzankami. — Kuropatwy z gruszkami marynowanemi.

28. Rosół z kaszką. — Sztuka mięsa z korniszonowym sosem. — Szpinak z jajami. — Nóżki cielęce smażone z szarym sosem.

† 29. Zupa pomidorowa. — Kotlety ze śledzi. — Lin z kapustą czerwoną. — Pierogi ruskie z serem i śmietaną.

30. Czarnina z kluseczkami. — Potrawa z kaczek z kaparowym sosem. — Kaszka drobna na gęsto. — Budyń z szodonem.

† 31. Zupa grochowa kwaśna. — Minogi lub śledzie—kartofle. — Pierożki leniwe. — Szczupak smażony z sałatą.

KWIECIEŃ.

Ponieważ ten miesiąc przypada zwykle jeszcze chociaż do połowy w poście, podajemy więc i w tym miesiącu trzy obiady na tydzień postne.

† 1. Barszcz ze śmietaną. — Sandacz z jajami. — Łazanki z serem. — Krem migdałowy.

2. Rosół z kaszką. — Sztuka mięsa z chrzanem ze śmietaną. — Makaron opiekany z szynką. — Cielęcina z sałatą świeżą.

3. Kapuśniak — groch lub kartofle. — Sztufada z musztardą. — Legumina czekoladowa.

4. Zupa grzybowa z kluseczkami. — Potrawa z mostków cielęcych z białym sosem. — Kasza jaglana opiekana ze słoniną. — Indyk z młodą sałatą.

† 5. Zupa rybna z kluseczkami. — Kartofle. — Lin smażony z kapustą z grzybami. — Legumina pomarańczowa.

6. Barszcz czysty z uszkami. — Szynka na zimno z sosem tatarskim. — Pieczeń wołowa z rożna z kartoflami.

† 7. Zupa migdałowa z ryżem. — Karpie na szaro. — Łazanki z serem. — Pierożki kruche z konfiturami.

† 8. Sago na winie czerwonym. — Leszcz w galarecie z chrzanem z jabłkami. — Makaron opiekany ze śmietaną. — Karaski smażone.

9. Buljon z ryżem. — Rost-beef z garniturem z jarzyn. — Budyń z szodonem.

10. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa ze śledziowym sosem. — Kotlety ze szpinakiem. — Nóżki cielęce smażone.

11. Kapuśniak. — Pekeflejsz z musztardą i kartoflami. — Mostek cielęcy nadziewany.

† 12. Zupa biała ze śmietaną. — Sandacz lub sum z holenderskim sosem. — Kartofle smażone Ryż z formy.

13. Zupa cytrynowa. — Polędwica z makaronem. — Jabłka smażone w cieście. —

† 14. Zupa rybna. — Kartofle ze śmietaną. — Okonie smażone. — Naleśniki z powidłami.

† 15. Grochówka z grzankami. — Bliny z łososiem lub kawiorem. — Leszcz na szaro. — Legumina z naleśników.

16. Krupnik z jęczmienną kaszą. — Pieczeń huzarska z kapustą. — Wątróbka cielęca. — Omleciki z konfiturami.

17. Barszcz ze śmietaną. — Kiełbasa z sosem — kartofle suche. — Kotlety cielęce ze szpinakiem. — Legumina ze śmietany kwaśnej.

18. Rosół z lanemi kluseczkami. — Sztuka mięsa z sosem korniszonowym. — Brukiew lub galarepa z kotlecikami z mózgu. — Indyk z zieloną sałatą.

† 19. Zupa z drob. ryb z kaszą. w kost. krajaną. — Marynata ze szczupaka. — Fasola na kwaśno. — Legumina z ryżu z jabłkami.

20. Polewka z piwa. — Pekeflejsz na gorąco z chrzanem. — Potrawa z kaszy perł. z grzyb. i podrobcami gęsiemi. — Pieczeń cielęca z sałatą mieszaną z jarzyn.

† 21. Zupa szczawiowa z jajami faszerowanemi. — Kartofle w mundurach ze śledziem. — Karaski ze śmietaną. — Legumina chlebowa.

† 22. Zacierka na mleku. — Kartofle z grzybami. — Szczupak smażony. — Legumina parzona.

23. Zupa cytrynowa. — Bigos z pieczeni—z mięsa lub zwierzyny z jabłek. — Kotlety cielęce z kartoflami smażonemi. — Śmietana bita z biszkoptami.

24. Rosół z fasolą. — Sztuka mięsa z korniszonami. — Marchew z grzankami. — Kaczki pieczone z jabłkami.

25. Krupnik z jęczmienną kaszą. — Pierożki z mięsem. — Polędwica z buraczkami. — Kaszka drobna z sokiem.

† 26. Zupa rybna z kaszką drobną. — Karaski ze śmietaną z kluseczkami. — Pierogi ruskie ze śmietaną.

27. Zupa zwana á la Julienne. — Sztuka mięsa z sosem grzybowym. — Szpinak z omletem. — Kapłon.

† 28. Zupa grzybowa z kaszką zacieraną. — Pierogi ruskie z kapustą i rybą. — Jaja na occie. — Legumina biszkoptowa przekładana konfiturami.

† 29. Kaszka na mleku. — Sandacz z jajami. — Łazanki z serem. — Ciasto zaparzane.

30. Rosół z pasztecikami. — Sztuka mięsa z sosem korniszonowym. — Kasza jaglana opiekana. — Pieczeń cielęca z zieloną sałatą.

MAJ.

W tym miesiącu równie trudna jest dyspozycya obiadu jak w zeszłym, gdyż zapasy zimowe już wychodzą wiele produktów smak traci, a nowalji jeszcze nie zbyt wiele; szparagi są najlepsze w tym miesiącu.

1. Zupa szczawiowa z grzankami. — Kiełbasa z sosem z kartoflami. — Kurczęta z sałatą zieloną.
2. Rosół z kluskami francuzkiemi. — Paszteciki z mószczku w naleśnikach. — Sztuka mięsa z sosem ze smardzli. — Kotlety cielęce z sałatą.
3. Zupa cytrynowa. — Sztuka mięsa z jarzynami. — Szparagi. — Mostek cielęcy nadziewany. — Smietana bita z biszkoptami.
4. Rosół z liśćmi szczawiowymi i jajami. — Sztuka mięsa z musztardą. — Marchewka z kotlecikami z mózgu. — Kurczęta ze śmietaną.

† 5. Nic na mleku. — Szczupak z sosem kaparowym. — Szparagi. — Krem kawowy.

6. Rosół z kaszką zacieraną. — Sztuka mięsa z sosem szczawiowym. — Smardzle i szparagi z sosem pietruszkowym. — Cielęcina z sałatą.
7. Barszcz ze śmietaną—jaja na twardo. — Potrawa z most. cielęc. z sosem kaparowym. — Marchewka z grzankami. — Kurczęta z sałatą.
8. Zupa rakowa. — Węgorz marynowany. — Szparagi. — Pieczeń wołowa z rożna z mizeryą. — Grzanki z winem.
9. Zupa szczawiowa z grzankami. Rostboeuf z kartoflami. — Wątróbka cielęca z sałatą. — Legumina czekoladowa.
10. Rosół z kaszką krajaną. — Sztuka mięsa z chrzanem. — Jesiotr z sosem kaparowym. — Kapłon z gruszkami w occie.

11. Zupa grzybowa kwaśna z kluseczkami. — Pierożki z mięsem. — Kurczęta z sałatą. — Naleśniki ze śmietaną.

† 12 Zupa kartoflana. — Karpie na szaro. — Kluski ze śliwkami i gruszkami. Węgorz smażony z sałatą.

13. Rosół z ryżem. — Sztuka mięsa ze szczawiowym sosem. — Szpinak z omletem. — Kurczęta ze śmietaną.

14. Krupnik z perłową kaszą. Kotlety wołowe z kartoflami. — Raki ze śmietaną. — Naleśniki z konfiturami.

15. Zupa cytrynowa. — Paszteciki w naleśnikach. — Bifsztyk z kartoflami. — Kapłon z serdelowym masłem.

16. Rosół z kartoflami. — Jesiotr marynowany. — Sztuka mięsa ze smerdzlami. — Pieczeń cielęca z sałatą ze śmietaną.

17. Zupa grochowa. — Pierogi ruskie z mięsem. — Pieczeń wołowa z buraczkami.

18. Zupa ze świeżych pieczarek. — Bigos z pieczeni z kartoflami. — Kurczęta z mizerją. — Legumina parzona.

† 19. Zacierka na mleku. — Kartofle smażone. — Węgorz z sosem kaparowym. — Racuszki z sokiem.

20. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z sosem szczypiorkowym. — Groszek zielony z kotlecikami z mószczku. — Kapłon ze śliwkami.

21. Zupa rakowa. — Zrazy z kaszą jęczmienną. — Kurczęta z sałatą.

22. Rosół z grzankami. — Sztuka mięsa z musztardą. — Szparagi. — Cielęcina z mizeryą. — Krem ze śmietany z biszkoptami.

23. Liście szczawiowe na rosole z jajami w ko-

szulkach. — Sztuka mięsa z sosem rumianym. — Marchewka z grzankami. — Polędwica z rożna z sałatą.

24. Zupa cytrynowa. — Szynka na gorąco. — Szpinak z jajami faszerowanemi. — Kotlety cielęce z mizeryą.

25. Krupnik z perłową kaszą. — Bigos z pieczeni z kartoflami. — Jesiotr pieczony z sałatą. — Legumina szafranowa z ryżu.

† 26. Barszcz ze śmietaną. — Paszteciki w kruchem cieście z grzybami. — Kartofle ze śmietaną. — Karaski smażone z roszponką. —

27. Rosół z lanemi kluseczkami. — Sztuka mięsa z musztardą. — Marchewka z kotletami cielęcemi. — Omlet z sokiem.

28. Zupa biała grzybowa. — Zrazy z kartoflami. — Szczupak smażony z sałatą.

29. Rosół z kartoflami. — Sztuka mięsa z mizeryą. — Klops z sosem kaparowym. — Legumina ze śmietany.

30. Klejek z grzankami. — Potrawa z kury z sosem pieczarkow. z rakami. — Mostek cielęcy z sałatą.

31. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z szczypiorkowym sosem. — Pierożki z konfiturami ze śmietaną. — Kapłon ze śliwkami francuzkiemi.

CZERWIEC.

1. Zupa rakowa. — Kotlety wołowe z chrzanem. — Lebioda z wędzonką. — Kurczęta ze śmietaną.

† 2. Zupa z poziomek. — Okonie z jajami. — Potrawa z raków z gryczanną kaszą. — Krem czekoladowy.

3. Zupa szczawiowa z faszerowan. jajami. — Ko-

tlety cielęce z ryżem na bulionie. — Indyk nadziewany. — Poziomki z cukrem.

4. Chłodnik. — Ozór wołowy z chrzanem. — Melszpeis z rodzenków i migdałów. — Mostek cielęcy nadziewany. — Ciastka z owocami.

5. Barszcz burakowy z uszkami. — Szczupak z pietrusz. sosem karto. — Pieczeń wołowa z sałatą.

6. Buljon czysty. — Pierogi ruskie. — Sztuka mięsa opiekana. — Fasola zielona ze śledziem pocztowym. — Kurczęta ze śmietaną.

7. Czarnina z prosięcia. — Bifsztyk z młodemi kartoflami. — Prosie pieczone z sałatą. — Sago ze śmietaną.

8. Zupa z jarzyn na rosole. — Sztuka mięsa z musztardą. — Marchewka z groszkiem zielon. — łosoś wędzon. — Kotlety cielęce.

† 9. Zupa rakowa. — Jajka sadzone na occie. — Pierogi gryczane z serem i śmietaną.

10. Zupa grochowa z grzankami. na wieprz. — Polędwica z kartoflami i serdel. masłem. — Budyń z szodonem.

11. Krupnik. — Sztuka mięsa ze smerdzlami. — Kurczęta. — Kaszka puchowa ze śmietan. sosem.

12. Zupa biała z perłowej kaszy z grzybami. — Węgorz z sosem kaparowym. — Pieczeń wołowa z rożna.

13. Zupa szczawiowa. — Bigos z pozostałej pieczeni z kartoflami. — Wątróbka cielęca duszona. — Grzanki z konfiturami.

14. Zupa rakowa. — Bifsztyk z kartoflami. — Szparagi. — Ciastka z agrestem.

15. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z sosem

szczypiorkowym. — Raki ze śmietaną. — Kurczęta z sałatą.

† 16. Zupa grzybowa. — Szczupak duszony z chrzanem. — Kartofle młode. — Strudel z migdałami.

17. Barszcz czysty z jajami faszerowanemi. — Pieczeń wołowa. — Kartofle młode. — Legumina pomarańczowa.

18. Kaszka na buljonie. — Potrawa z kurcząt z cytrynowym sosem. — Legumina z rodzenek i migdałów.

19. Rosół z kartoflami. — Sztuka mięsa z mizerją. — Potrawa z mostku cielęc. z sosem pieczark. — Naleśniki z agrestem.

20. Rosół z makaronem. — Paszteciki w konchach. — Sztuka mięsa z ogórkami kwaszonemi. — Marchewka z grzankami. — Kapłon z komputem z agrestu.

21. Zupa zwana nic z marengami. — Pieczeń huzarska z kartoflami. — Groszek z marchewką, śledzie pocztowe. — Kurczęta z mizerją.

22. Zupa cytrynowa z perłową kaszą. — Pekefleisz z kartoflami. — Kotlety cielęce bite z sosem szczaw. — Ciastka parzone z galaretą malinową.

† 23. Zacierka z mlekiem. — Raki ze śmietaną. — Szparagi. — Omlet z konfiturami.

24. Barszcz buraczkowy ze śmietaną i kiełbasą. — Zrazy z kartoflami. — Bułeczki z konfiturami.

25. Rosół z kartoflami. — Sztuka mięsa z sosem serdelowym. — Szparagi. — Cielęcina z mizerją.

26. Liście szczawiowe na rosole z jajami. — Paszteciki w naleśnikach. — Sztuka mięsa z mizerją. — Kurczęta. — Pierożki kruche.

27. Zupa cytrynowa. — Pierogi z mięsem. — Raki ze śmietaną. — Pieczeń barania z miezerją.

28. Krupnik z jęczmienną kaszą. — Bigos z pieczeni baraniej z agrestem. — Szparagi. — Ryż ze śmietaną.

29. Zupa rumiana z jarzynami. — Sztuka mięsa z grzybkami. — Potrawa z cielęcego mostku z ryżem. — Szparagi. Legumina biszkoptowa z konkonfiturami.

† 30. Barszcz ze śmietaną. — Kartofle młode, śledzie świeże pocztowe. — Szczupak smażony. — Szparagi z szodonem.

LIPIEC.

1. Rosół z jarzynami. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Marchewka z grosz. — Kurczęta ze śmietaną.
2. Krupnik. — Bifsztyk z kartoflami. — Pasztet w pyzie.
3. Chłodnik. — Pieczeń huzarska z kartofelkami. — Kalafiory. — Prosie pieczone nadziewane.
4. Barszcz z botwinki z jajami. — Zrazy z kartoflami. — Legumina z jabłek.
5. Zupa z czarnych jagód z grzankami. — Ozór na szaro. — Kotlety baranie z galerepą. — Legumina czekoladowa.
6. Rosół z ryżem. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Groszek zielony z kotlecikami z mószczku. — Kurczęta z sałatą

† 7. Chłodnik. — Okonie z jajami. — Groch cukrowy w strączkach. — Legumina poziomkowa.

8. Zupa rakowa z grzankami. — Sztuka mięsa ze

szczawiowym sosem. — Szparagi. — Kotlety cielęce bite z sałatą.

9. Rosół z francuzkiemi kluskami. — Sztuka mięsa rumiana z masł. serd. i garnir. — Marchewka z groszkiem z grzankami. — Pieczeń cielęca z mizerją.

10. Zupa z czarnych jagód z kluseczkami. — Wątróbka cielęca duszona. — Polędwica z kartoflami. — Ciastka z czereśniami.

11. Zupa rakowa z ryżem. — Sztuka mięsa rumiana z kartoflami. — Grzyby ze śmietaną. — Pieczeń barania z mizerją. — Poziomki świeże z cukrem.

12. Rosół z jarzynami i rakami faszerowanemi. — Sztuka mięsa biała z ogórkami. — Marchewka z groszkiem z grzankami. — Prosie pieczone nadziewane. — Kompot z wisien.

13. Chłodnik. — Polędwica duszona z kartoflami. — Kurczęta. — Ryż ze śmietaną.

† 14. Zupa szczawiowa z jajami. — Kartofle młode. — Jesiotr pieczony z sosem kaparowym. — Naleśniki ze śmietaną.

15. Czarnina z gruszkami. — Potrawa z prosięcia z szarym sosem. — Kalafiory. — Pieczeń wołowa z rożna z mizerją.

16. Barszcz czysty z jajami. — Polędwica z masłem serdelowym. — Galerepa z parzonemi obarzankami. — Kurczęta z sałatą.

17. Chłodnik. — Paszteciki w naleśnikach. — Ryż z baraniną z szarlotkami. — Kaczki dzikie z komputem z wisien.

18. Zupa biała z grzybami. — Bifsztyk z kartoflami. — Kurczęta z mizerją. — Legumina cytrynowa.

19. Rosół z pasztecikami we francuzkim cieście. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Kalafiory. — Pieczeń barania z sałatą. — Krem ze słodkiej śmiętanki.

20. Barszcz czysty z jajami faszerowanemi. — Sztuka mięsa ze szczypiorkowym sosem. Grzyby ze śmietaną. — Kaczki młode z komputem z gruszek.

† 21. Poziomki ze śmietaną. — Pierogi ruskie z rybą. — Marchewka z groszkiem. — Lin smażony. — Kaszka puchowa z sokiem malinowym.

22. Rosół z francuzkiemi kluskami. — Paszteciki w muszlach. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Galerepa duszona w maśle. — Kurczęta z komputem z wisien.

23. Zupa szczawiowa z grzankami. — Zrazy z kaszką prażoną gryczanną. — Pieczeń cielęca z komputem z jabłek. — Owocc, wiśnie, maliny.

24. Barszcz zabielany z botwiny z jajami — Polędwica z kartoflami. Pyza z sokiem malinowym. — Melon z cukrcm.

25. Zupa grochowa z wieprzowinką. — Ozór na szaro. — Kluseczki krajane z serem. — Kurczęta zc śmictaną.

26. Krupnik z perłową kaszą. — Sztuka mięsa z chrzanem. — Groszck zielony z grzankami. — Schab wieprzowy z sałatą.

27. Zupa rakowa z ryżem. Zrazy zawijane z kartoflami. — Kurczęta z mizerją. — Marengi ze śmietaną.

† 28. Zupa szczawiowa z jajami. — Kluski kładzione z masłem. — Węgorz smażony. — Placuszki kruche z wiśniami.

29. Czarnina z prosięcia. — Potrawa z prosięcia z żółtym sosem. — Pierogi z serem. — Kotlety baranie.
30. Krupnik z jęczmienną kaszą. — Pieczeń huzarska z kartoflami. — Kapusta włoska faszerowana. — Ptisie parzone.
31. Barszcz czysty z pulpetami z mięsa. — Sztuka mięsa rumiana z kartoflami. — Budyń z szodonem. — Bekasy pieczone z komputem z wisień.

SIERPIEŃ.

1. Rosół z kury z lanemi kluseczkami. — Potrawa z kury z pieczarkowym sosem. — Podczas z wędzonką. — Pieczeń barania z mizerją.
2. Rosół z kaszką. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Raki ze śmietaną. — Kuropatwy z komputem.
3. Zupa szczawiowa z jajami. — Klopsy z wołowego mięsa. — Omleciki czyli bliny małe z sokiem. — Kaczki dzikie z komputem z jabłek.

† 4. Zupa z jagód czarnych. — Kartofle ze śmietaną. — Węgorz smażony z sosem kaparowym. — Strudel z jabłek.
5. Chłodnik. — Bifsztyk z kartoflami. — Grzyby ze śmietaną. — Kurczęta z mizerją.
6. Rosół z ryżem. — Sztuka mięsa z mizerją. — Rydze duszone w maśle. — Bekasy pieczone z komputem z jabłek.
7. Zupa pomidorowa z ryżem. — Pieczeń wołowa z rożna z kartoflami i ogórkami. — Jabłka w cieś-francuzkiem.
8. Zupa ze świeżych rydzów z kaszką jęczmienną. — Bigos z pozostałej pieczeni z jabłkami. — Rzepa młoda z baraniną. — Kapłon z masłem serdel.

9. Rosół z lanemi kluseczkami. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Kalafiory. — Gęś młoda nadziewana jabłkami.

10. Zupa wiśniowa z grzankami. — Pierożki z mięsem. — Baranina z buraczkami.

† 11. Barszcz burak. z jajami faszer. — Grzyby duszone ze śmietaną. — Łazanki z sérem. — Karaski smażone.

12. Zupa z grzybów świeżych z kluskami. — Kiełbasa z kwaśnym sosem z kartoflami. — Pieczeń cielęca z sałatą.

13. Chłodnik. — Rost-beef z kartoflami. — Kurczęta z mizerją. — Ciastka parzone ze śmietaną bitą.

14. Zupa purée z kartofli. — Sztuka mięsa opiekana z sosem. — Groch szablasty zielony ze śledziem. – Cąber barani à la sarna z komp.

15. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z sosem cebulowym. — Kapusta włoska faszerowana. — Kapłon młody z kom. z renkłodów.

16. Zupa pomidorowa z ryżem. — Bifsztyk z kartoflami. — Kalafiory. — Szarlotka w grzankach.

17. Czarnina z kaczek młodych. — Ryż z baraniną. — Pieczeń wołowa z kapustą świeżą duszoną.

† 18. Polewka z piwa. — Sandacz lub szczupak z jajami. — Łazanki z sérem. — Jabłka zapiepiekane w kremie.

19. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Marchewka z kotletami baraniemi. — Sago ze śmietaną.

20. Zupa ze świeżego grochu z grzankami. — Pieczeń barania z kapustą świeżą. — Legumina parzona.

21. Zupa szczawiowa. — Sztufada z ogórkami. — Karczochy lub kalafiory. — Prosie pieczone. — Krem migdałowy.
22. Rosół z kurcząt z kaszką. — Ozór wołowy solony z chrzanem. — Rzepa z mostkiem baranim. — Kaczki z komputem z gruszek.
23. Zupa wiśniowa. — Flaczki z imbirem. — Makaron włoski z serem. — Kurczęta z mizerją.
24. Zupa pomidorowa klar. z winem i grzankami. — Sztuka mięsa rumiana z kartoflami i ogór. — Kapusta słodka faszerowana. — Pieczeń barania z mizerją.
† 25. Klejek z perłowej kaszy z rodzen. i migdałami. — Węgorz marynowany. — Marchew razem z groszkiem i szparagami. — Strudel z jabłek.
26. Rosół rumiany. — Sztuka mięsa z czerwoną duszoną kapustą. — Kotlety wieprzowe z groszkiem.
27. Rosół z ryżem. — Paszteciki w naleśnikach. — Polędwica z masłem serdelowym. — Kalafiory. — Kurczęta z mizerją.
28. Zupa rakowa z ryżem. — Kotlety baranie z sosem cebulowym. — Bekasy z komputem z jabłek i śliwek. — Jabłka z marmaladą w pianie.
29. Rosół z kaczek z lanemi kluseczkami. — Potrawa z kaczek z białym sosem. — Raki ze śmietaną. — Pieczeń barania z mizerją.
30. Chłodnik. — Kotlety wołowe. — Marchewka. — Cyranki z sałatą.
31. Zupa rumiana z jarzynami. — Polędwica okładana chrzanem i kartoflami. — Kotlety cielęce z sosem kaparowym. — Galarepa, marchewka i kalafiory. — Kurczęta z komputem z różnych owoców.

WRZESIEŃ.

W tym miesiącu jak również w trzech następnych, wszystko jest w największej obfitości, zwierzyna, ptastwo domowe, jarzyny, owoce, oprócz tylko cielęciny i mleczywa o które zaczyna być trochę trudniej. W każdym więc razie są to miesiące najłatwiejsze do dyspozycyi.

† 1. Chłodnik. — Szczupak z pieczarkowym sosem. — Makaron włoski zapiekany. — Okonie smażone z sałatą.

2. Zupa kartoflana. — Potrawa z baranich mostków z sosem pomidor. — Raki ze śmietaną. — Kuropatwy. — Strudel z jabłek.

3. Zupa pomidorowa z ryżem. — Polędwica duszona z serdelowym masłem. — Kapusta włoska. — Młode indyczki z podlewą. — Jabłka we francuzkiem cieście.

4. Rosół z kluskami francuzkiemi. — Sztuka mięsa z ogórkami lub musztardą. — Grzyby ze śmietaną. — Kaczki nadziewane jabłkami.

5. Grochowa zupa ze świerz. grochu z grzan. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Podczas z wędzonką i jajami na twardo. — Pieczeń cielęca z sałatą.

6. Buljon z grzankami. — Kotlety baranie bite z grzybami. — Zając z komputem z gruszek.

7. Zupa pomidorowa. — Sztuka mięsa z sosem cebulowym ostrym. — Kapusta słodka faszerowana. — Gęś młoda nadziewana jabłkami.

† 8. Zupa z jabłek i gruszek. — Kartofle z masłem. — Groszek zielony z rakami. — Okonki smażone.

9. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z chrzanem

ze śmietaną. — Rydze duszone w maśle. — Pieczeń barania z mizerją.

10. Czarnina z kluseczkami i owocami. — Potrawa z prosięcia z żółtym sosem. — Kaczki pieczone z komputem z jabłek.

11. Rosół z kartoflami. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Galerepa z kotlecikami. — Pieczeń cielęca z sałatą ze śmietaną.

12. Zupa pomidorowa z ryżem. — Kotlety baranie bite z sos. — Kuropatwy z komputem ze śliwek.

13. Zupa piwna z twarogiem sera. — Główka cielęca z sosem szarym na winie. — Groch zielony cukrowy w strączkach do masła. — Kurczęta po wiedeńsku z sałatą.

14. Barszcz czysty z pulpetami. — Polędwica z kartoflami. — Galarepa z parzonemi obarzankami. — Zając z kompotem mieszanym.

† 15. Zupa pomidorowa. — Szczupak z jarzynami. — Karasie smażone.

16. Chłodnik. — Mostek barani z sosem pomidorowym. — Karczochy lub kalafiory. — Gęś pieczona z jabłkami.

17. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z rydzami. — Kalafiory. Nóżki cielęce smażone.

18. Barszcz z botwiny z jajami faszerowanemi. — Zrazy z kaszą jęczmienną. — Grzyby duszone w maśle. — Kurczęta ze śmietaną.

19. Zupa ze świeżych grzybów z kluseczkami. — Klops angielski. — Galerepa z mószczkami osmażonemi. — Cąber barani à la sarna z komputem ze śliwek.

20. Zupa rakowa. — Węgorz marynowany. —

Bifsztyk z kartoflami. — Kwiczoły ze słoninką młodą.

21. Zupa kartoflana na baraninie. — Mószczki cielęce w maśle z szarlotką. — Rzepa młoda z kiełbaskami parzonemi. — Pieczeń wołowa z rożna.

† 22. Zupa śliwkowa. — Pieróg ruski z farszem ze słod. kapusty i ryby. — Szczupak smażony. — Legumina z jabłek w kruchem cieście.

23. Rosół z pasztecikami. — Sztuka mięsa z mizerją. — Szpinak z jajami sadzonemi. — Mostek cielęcy nadziewany.

24. Rosół z kaszką. — Sztuka mięsa z jarzynami. — Grzyby duszone w maśle. — Koropatwy z komputem ze śliwek.

25. Krupnik z perłową kaszą. — Zrazy zawijane. — Schab z kapustą. — Legumina biszkoptowa z konfiturami.

26. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Marchewka z grzankami. — Kurczęta ze śmietaną.

27. Zupa grochowa z ogonem wieprzowym. — Potrawa z mostków baranich z pomidor. — Kalafiory. — Ciastka ze śliwkami.

28. Czarnina z prosięcia. — Potrawa z tegoż prosięcia na szaro. — Kotlety cielęce z grzybami. — Melon lub arbuz.

† 29. Zupa śliwkowa. — Kartofle z grzybami. — Szczupak po żydowsku. — Wafle ze śmietaną.

30. Krupnik z perłowej kaszy. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Kapusta faszerowana. — Kaczki nadziewane jabłkami.

PAŹDZIERNIK.

1. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z garniturem z jarzyn i musztardą. — Ryż z baraniną. — Omlet z konfiturami.

2. Zupa cytrynowa. — Pieczeń barania z buraczkami. — Raczuszki z szodonem.

3. Zupa pomidorowa z ryżem. — Flaczki. — Kotlety baranie z grzybami. — Jabłka w cieście kruchem.

4. Zupa śliwkowa. — Bifsztyk z kartoflami. — Rydze w maśle. — Zając z komputem z jabłek.

5. Kaszka na buljonie. — Bigos z zająca z jabłkami. — Kapłon z komputem ze śliwek.

† 6. Zupa grzybowa z kluseczkami. — Leszcz na gorąco z chrzanem z jabłkami. — Kartofle ze śmietaną. — Ciastka parzone z szodonem.

7. Rosół z kartoflami. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Strudel z jabłek. — Kurczęta z kompotem z brzoskwiń.

8. Barszcz z uszkami. — Kotlety baranie z sosem cebulowym. — Kaczki pieczone z jabłkami. — Bułeczki nadziewane konfiturami.

9. Kapuśniak na wieprzowinie. — Polędwica duszona w śmietanie z kartoflami. — Pyza z konfiturami.

10. Zupa migdałowa z ryżem. — Pieczeń huzarska z buraczkami. — Naleśniki z jabłkami.

11. Rosół z krajanemi kluseczkami. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Szpinak z jajami. — Kapłon z serdelowym masłem.

12. Zupa z rydzów z kaszą jęczmienną. — Kiełbasa z kapustą. — Pieczeń cielęca z komputem śliwkowym.

† 13. Zacierka na mleku. — Szczupak z jarzynami. — Jaja sadzone na maśle. — Legumina chlebowa.

14. Barszcz czysty z jajami faszerowanemi. — Pasztet w pyzie. — Kotlety cielęce bite z bulionem i cytryną. — Ciastka śliwkowe.

15. Rosół z makaronem. — Sztuka mięsa z sosem z kartofl. i musztardą. — Zając z buraczkami.

16. Zupa grochowa z grzan. na wieprzowinie. — Ryż z podróbkami od indyka. — Indyk z sałatą z czer. kapusty i selerów.

17. Zupa śliwkowa. — Potrawa z pozostałego indyka z muszczku. — Kotlety baranie z grzybami. — Legumina parzona.

18. Krupnik z perłową kaszą. — Makaron opiekany z szynką. — Polędwica z kartoflami.

19. Rosół z ryżem. — Paszteciki we francuzkiem cieście. — Sztuka mięsa z ogórkami. — Kuropatwy. — Jabłka zapiekane w kremie.

† 20. Zupa grzybowa na słodko z kluskami. — Szczupak marynowany w galarecie. — Marchewka z grzankami. — Pyza z sokiem.

21. Zupa pomidorowa klarowana z grzankami. — Sztuka mięsa rumiana z kartoflami. — Brukiew lub pasternak z kiełbaskami parowemi. — Cietrzew z komputem ze śliwek.

22. Zupa jabłkowa. — Paszteciki w naleśnikach. — Flaczki z imbirem. — Pieczeń barania à la sarna z komputem.

23. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z rydzami. — Pasztet ze zwierzyny. — Groszek zielony z kotlecikami z mózgu. — Kapłon z komputem z gruszek.

24. Kapuśniak z ogonem wieprzowym. — Bifsztyk z kartoflami. — Pierogi leniwe z rodzenkami.

25. Czarnina z zająca z kluseczkami. — Klopsy z kartoflami. — Zając z sałatą z selerów i rydzów.

26. Barszcz z uszkami. — Polędwica z rożna z kartoflami. — Legumina pomarańczowa.

† 27. Zupa rybna z kaszką jajeczną. — Karpie na szaro. — Makaron włoski z parmazanem. — Krem śmietankowy z ciastkami kruchemi.

28. Zupa kartoflana. — Ozór z sosem szarym. — Pierogi zwyczajne z kapustą. — Kuropatwy z komputem z jabłek.

29. Polewka z piwa. — Zrazy z kaszą. — Legumina czekoladowa. — Kwiczoły.

30. Barszcz ze śmietaną. — Potrawa z nóżek cielęcych z sosem szarym. — Pieczeń siekana wołowa z sałatą z selerów.

31. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z musztardą. — Jarmuż z kasztanami. — Indyk z komputem z brzoskwiń.

LISTOPAD.

1. Zupa kartoflana. — Pekeflejsz z chrzanem. — Mostek cielęcy nadziewany z borówkami. — Grzanki z winem.

2. Barszcz czysty z kiełbasą. — Pieczeń wołowa z rożna z kartoflami. — Racuszki z sokiem lub szodonem.

† 3. Zupa grzybowa kwaśna z kluseczkami. — Szczupak z rożna z podlewą—kartofle. — Budyń z szodonem.

4. Zupa pomidorowa z ryżem. — Polędwica z serdelowym masłem. — Kapusta słodka faszerowana. — Kaczki pieczone z jabłkami.

5. Rosół z kaczek z ryżem. — Kotlety wołowe z kartoflami. — Cietrzew z marynowanemi wiśniami. — Jabłka w cieście kruchem.

6. Rosół z kury z zacieraną kaszką. — Potrawa z tejże kury z cytrynowym sosem. — Brukiew. — Pieczeń barania.

7. Barszcz czysty z jajami. — Pieczeń huzarska. — Legumina z makaronu. — Prosie pieczone nadziewane.

8. Zupa z ogórków kwaszonych. — Sztuka mięsa rumiana z jarzynami. — Indyk pieczony nadziewany. — Szarlotka z jabłek w grzankach.

9. Rosół z jarzynami. — Zrazy. — Galarepa. — Jarząbki z kompûtem z agrestu. — Ryż na zimno ze śmietaną i konfiturami.

† 10. Zupa kartoflana. — Karpie na szaro. — Jajka sadzone na occie. — Legumina parzona z sokiem.

11. Rosół z kaczek z lanemi kluseczkami. — Potrawa z kaczek z kaparowym sosem do tego kaszka drobna na gęsto. — Jabłka smażone.

12. Kapuśniak do niego groch prażony. — Zrazy z kaszą. — Gęś nadziewana jabłkami.

13. Krupnik z perłowej kaszy. — Sztuka mięsa z ogórkami lub korniszonami. — Pierogi leniwe z sera. — Cielęcina z marynowanemi śliwkami.

14. Barszcz czysty z uszkami. — Galarepa z kiełbaskami parowemi. — Pieczeń huzarska z kartoflami. — Legumina szafranowa.

15. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z piklami. — Sandacz z jajami i musztardą angielską. — Kuropatwy z komputem z wisien.

16. Zupa pomidorowa klarowna z grzankami. — Potrawa z kury z ryżem. — Pieczeń barania z rydzami marynowanemi.

† 17. Zupa ogórkowa zabielana. — Okonie z jajami. — Fasole z sosem grzybowym. — Lin smażony. — Legumina z ryżu z jabłkami i konfiturami.

18. Barszcz czysty z jajami na twardo i kiełbasą. — Kotlety wołowe z kartoflami. — Jabłka całe w cieście kruchem.

19. Rosół z lanemi kluskami. — Sztuka mięsa z korniszonowym sosem. — Pieczeń barania z buraczkami. — Mleczko z konfiturami.

20. Zupa grzybowa z kluskami. — Kiełbasa z rożna na sztukę mięsa. — Karasie ze śmietaną. — Kotlety bite cielęce z cytryną.

21. Barszcz czysty z uszkami. — Potrawa z mostków baranich z ryżem. — Polędwica z sałatą z czerwonej kapusty.

† 22. Zupa cytrynowa. — Leszcz na szaro i kartofle. — Makaron z parmazanem. — Grzanki przekładane powidłami.

23. Krupnik z kaszą jęczmienną. — Polędwica pozostała przekładana masłem serdelowym i tartemi kartoflami. — Marchew z grzankami. — Kapłon z sałatą z selerów i rydzów.

† 24. Zupa kartoflana. — Karaski ze śmietaną. — Pierogi z kapustą. — Blinki z sokiem.

† 25. Zupa z marynowanego szczawiu. — Pierożki leniwe z sera z rodzenkami. — Szczupak smażony. — Ryż ze śmietaną bitą.

26. Zupa à la Julienne. — Sztuka mięsa z korniszonami. — Kołduny. — Cietrzew z komputem z jabłek.

27. Barszcz czysty z pasztecikami we fran. cieście. — Potrawa z kapłona z pieczarkowym sosem. — Pieczeń wołowa z rożna z sałatą z selerów.

28. Zupa biała. — Potrawa z kaczek ze słodką kapustą. — Indyk z sałatą z różnych jarzyn i piklów. — Jabłka w cieście francuzkiem.

† 29. Kapuśniak z grzybami. — Szczupak z białym sosem z pulpetami. — Sielawy smażone. — Naleśniki z komputem z wisień w konserwie.

30. Zupa z główki cielęcej. — Sztuka mięsa rumiana. — Mostek cielęcy na pieczyste. — Pierogi ruskie z kapustą.

GRUDZIEŃ.

† 1. Zupa perłowa z grzankami. — Groch prażony. — Jesiotr pieczony z kapustą czerwoną duszoną. — Legumina z rodzenek i migdałów.

† 2. Polewka z piwa. — Kotlety z kartofli z sosem ogórkowym. — Sum lub inna ryba z białym sosem. — Strudel z jabłkami.

3. Bulion z grzankami. — Bifsztyk z kartoflami. — Szarlotka z jabłek w grzankach. — Zając z kapustą surową na sałatę.

4. Zupa pomidorowa. — Polędwica z kartoflami. —

Kuropatwy z komputem z gruszek. — Pączki zaparzane czyli ptisie.

5. Barszcz ze śmietaną, kartofle. — Sztuka mięsa po huzarsku. — Legumina cytrynowa. — Pularda z serdelowym masłem.

† 6. Klejek z jęcz. kaszy z parzonemi obarzankami. — Sandacz z jajami. — Groszek z grzankami. — Karaski smażone.

7. Rosół z grzankami. — Kiszki smażone podgarlane. — Sztuka mięsa z korniszonami. — Zając z buraczkami. — Ciastka francuskie.

† 8. Zupa pomidorowa z ryżem. — Sielawy wędzone. Kartofle. — Szczupak smażony. — Krem z jabłek.

† 9. Zupa grochowa. — Szczupak duszony z jarzynami. — Budyń parzony. — Okonie smażone.

10. Buljon czysty. — Bigos hultajski z kapustą. — Potrawa z cielęcego mostku. — Cietrzew ze śliwkami w occie.

11. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z sosem. Jarmuż z kasztanami. — Pieczeń cielęca z sałatą. Kaszka puchowa z sosem śmietankowym.

12. Kaszka na bulionie. — Pasztet w pyzie. — Kotlety cielęce z sosem cytryn. i amoretkami. — Pączki zaparzane czyli ptisie.

13. Zupa kartoflana. — Jajka na occie z sosem grzybowym. — Karaski smażone. — Legumina chlebowa.

14. Barszcz czysty z uszkami. — Potrawa z kaczek opiekanych. — Zając z sałatą. — Grzanki z sosem winnym.

† 15. Kluski gryczane na mleku. — Karpie na szaro. — Groszek i marchew z grzankami. — Racuszki z szodonem.

† 16. Barszcz ze śmietaną. — Kotlety z ryb z sosem kaparowym. — Rydze w maśle zakonserwowane. — Lin smażony.

17. Rosół z fasolą. — Sztuka mięsa z kawiorem. — Makaron z parmazanem. — Mostek cielęcy pieczony.

18. Rosół z cielęciny z kaszką. — Paszteciki w naleśnikach. — Flaczki. — Polędwica wieprzowa z buraczkami.

19. Kapuśniak na wieprzowinie. — Bifsztyk z kartoflami. — Kwiczoły z komputem z wisień.

† 20. Zupa grzybowa na kwaśno z kluseczkami. — Szczupak z chrzanem ze śmietaną. — Pierogi gryczane z serem. — Ryż ze śmietaną bitą z konfiturami.

21. Zupa pomidorowa z grzankami. — Potrawa z kapłona z cytrynowym sosem i ryżem. — Zając z komputem z jabłek.

† 22. Barszcz ze śmietaną, kartofle. — Sandacz z jajami. — Legumina biszkoptowa przekładana konfiturami.

† 23. Zupa perłowa z grzankami. — Groch prażony. — Jesiotr pieczony z kapustą czerwoną duszoną. — Legumina z rodzenek i migdałów.

Wilia Bożego narodzenia. Potrawy do wyboru:

24. Sago na winie, zupa rybna lub barszcz czysty z uszkami z grzybów. — Zupa migdałowa lub grzybowa. — Paszteciki z ryb we francuzkiem cieście. — Szczupak w galarecie, szczupak duszony w maśle, szczupak z pieczarkowym sosem, lub z pietruszkowym i garniturem. — Sandacz lub okonie z jajami. — Kaszka na grzybowem sosie, jarmuż z kasztanami, makaron włoski. — Karb' lub leszcz na szaro z rodzen-

*

kami. — Kluski ze śliwkami i gruszkami, pierożki kruche. — Lin smażony z kapustą czerwoną lub białą, szczupak lub karaski smażone. — Legumina z jabłek, budyń z szodonem, legumina parzona z sokiem. — Legumina makowa, łazanki z makiem.

25. Rosół z makaronem. — Paszteciki w konchach. — Sztuka mięsa z korniszonami. — Groszek zielony z grzankami. — Indyk nadziewany z komputem ze śliwek.

26. Barszcz czysty z uszkami. — Polędwica z makaronem. — Jarmuż z kasztanami. — Zając z komputem.

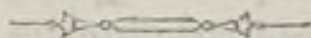
27. Bulion z pasztecikami we francuzkiem cieście. — Sztufada z kapustą. — Budyń z szodonem.

28. Zupa pomidorowa z ryżem. — Sztuka mięsa z chrzanem surowym. — Prażucha ze słoniną lub pierogi z kapustą. — Kwiczoły.

†. 29. Kaszka na mleku. — Szczupak z pietruszkowym sosem. — Makaron opiekany z pomarańczową skórką.

30. Rosół z pulpetami. — Sztuka mięsa z ćwikłą. — Marchew z kotletami z mószczku. — Kapłon z sałatą z selerów, rydzów.

31. Barszcz czysty z rurą. — Flaczki z parmazanem. — Kluski gryczane ze słoniną. — Jarząbki z komputem mieszanym.



 PIELĘGNOWANIU KWIATÓW

W POKOJACH I NA BALKONACH.



Ogólne przymioty kwiatów i sposób pielęgnowania ich.

Wszystkie kwitnące rośliny należą w botanice do działu zwanego: *Phanerogamia.* Lecz w wazonach pielęgnują tylko mające kwiat piękny lub woń przyjemną lub liść ozdobny. Ta część rośliny, którą sam kwiat tworzy nazywa się koroną. Korona mieści w sobie pręciki pyłkowe i torebkę z bliznami czyli organa dalszego rozradzania się, a głównym celem roślinnego życia jest do takiej doskonałości przywieść te organa, aby nasienie w nich rozwinąć się mogło. Gdy nasienie doskonale się rozwinęło, korona więdnie i ginie. Nie powinno starać się aby rośliny dochodziły wielkiej wysokości i siły, lecz aby korona była jak najpiękniejsza. Wszystko co łodygom dodaje wielkiej siły, wywiera wpływ szkodliwy na rozwijanie pączków kwiatu. Aby roślina pięknie kwitła musi mieć słońca i świeżego powietrza pod dostatkiem. Jeźli temperatura jest zimniejsza niż $+8^0$ podług Reaumura, kwiaty się nie otworzą, lecz od $+14^0$ stopni ciepła zaczynają już soki do góry się wznosić a pączki przy dostatecznej wilgoci i świeżem powietrzu szybko się rozwiną. Jeźli rośliny kwitnące wystawione były na wpływ

każdej pory roku, w zimie zwiędną zupełnie i prawie zaginą. Na wiosnę zaczynają róść, w lecie dochodzą do doskonałego kwiatu a w jesieni wiedną i rozsiewają swe nasienie. Lecz jeźli w sztucznem klimacie w cieplarni albo w pokoju dobrze utrzymane są, wtedy nie stosują się do pory roku lecz kwitną kiedy chcemy, w jesieni, w zimie lub na wiosnę.

Zrobiono spostrzeżenie, iż rośliny, które ucierpiały od mrozu, suchego lub zimnego powietrza tem prędzej potem kwitnąć będą. Pochodzi to ztąd, iż zamiast wypuszczania nowych listków rdzeń rośliny zimnem skupiony i do tem większego działania rozbudzony został. Z tego powodu cebulki wszystkich kwiatów piękniejszy wydadzą kwiat, gdy pierwszy na kwiat rozwijający się kiełek albo się odetnie w niektórych przypadkach, albo też w innych razach gdy kwiat rozwija się w wodzie, przyczem starania dołożono aby żyzną ziemią, świeżem powietrzem i działaniem słońca dopomódz i liściom do silniejszego rozrośnięcia się. W ten sposób największa ilość silnej rdzeni gromadzi się w cebulce, co roskoszne kwiaty wydaje później.

Źle postępują sobie niektórzy ogrodnicy, którzy po okwitnięciu rośliny postrzygają listki np. szafranu, tulipanów chcąc im nadać kształt nadobniejszy. Również niestosownie zawiązywać

po okwitnięciu roślinę, bo tym sposobem nie może dojść wszędzie światło i świeże powietrze. Gdy gałązka lub łodyga z pączkami na kwiat się pojawi, toć rozważyć trzeba, że w stosunku do ilości zdrowego rdzenia i kwiaty będą nikłe lub piękne; rdzeń zaś albo już jest w gałązce albo od czasu do czasu przyspasabiają go liście. Gdy na łodydze rozwija się kilka kwiatów, więc każdy potrzebuje należytego pożywienia. Lecz gdy jeden lub kilka pączków sztucznie usunęliśmy, rdzeń wszystek przypadnie pozostałemu na gałązce jednemu, dwom lub kilku kwiatom na pokarm. Z tego powodu przerzedzają pączki na auryklach, prymulach, kameliach i innych roślinach, aby pozostałe tem silniej i piękniej rozwinąć się mogły. Chcąc więc wychodować piękne kwiaty, trzeba im świeżego powietrza dodawać, i starać się aby z rdzeni dostateczny miały pokarm. Tak barwy żywe jak i woń zawisły głównie od światła — w cieniu rosnące kwiaty nie będą miały ani woni ani barw należytych.

O utrzymaniu roślin kwiatowych w pokojach.

1.

Obiera się na to mieszkanie suche, które ku południowi jest obrócone, i takie, gdzie łagodne słońce na rośliny działać może. W zda-

rzeniu, jeśliby nie było ku południowi obróconych pokojów (jakie położenie jest najlepszem dla roślin), trzeba przynajmniej starać się, iżby one na wschód były wystawione, z tą atoli uwagą, aby w czasie zimy pokój miał od 6 aż do 10 stopni ciepła, podług *Romiura*, kto zaś nie ma termometru, może stawić przy oknie szklankę wody, która gdy zamarza, wskazuje potrzebę powiększenia ciepła.

2.

Najdelikatniejsze nawet rośliny można w ciepłych pokojach chować, kiedy się w nich utrzyma należyty stopień temperatury, i dozwoli przystęp światłu. Wystrzegać się należy podwójnych okien, a bardziej jeszcze pyłu, który na ich delikatnych liściach i na innych częściach osiada, i pory zatyka, tak, iż rośliny, a szczególniej delikatne, nie mogą należycie wyziewać: co do ich upadku i zniszczenia mocno się przyczynia. A że częstokroć pokazuje się na listkach roślin i na ich łodygach, owad, tak nazwany *czerwiec oranżeryowy (cocus hesperidum)*, który chorobę roślin bardziej powiększa; zatem roślinę oczyszczać należy, zbieraniem i paleniem tego owadu, przemywaniem dekokcyą liści tytoniu, lub podkurzając dymem tytuniowym. Pył, który przy wymiataniu pokojów powstaje, jest bardzo szkodliwy dla roślin, należy więc

w czasie wymiatania one okrywać, albo do innego pokoju przenosić. Potrzeba także rośliny z pyłu czyścić miękką szczoteczką, zwilżoną gąbką, bawełną, lub obmywać wodą, ale to czynić z rana, ażeby ławo od słońca oschły.

3.

Rośliny stawiają się najbliżej okna, aby używać mogły światła, świeżego powietrza i promieni słonecznych, które zimową porą nie tak skutecznie działają: jednak z tą ostrożnością, ażeby zimno nie uszkodziło: dla tego podczas wielkich mrozów, wazony oddalają się od okien, i stawią na ławkach stopniowych przed oknem. Gdyby zaś roślina od mrozu uszkodzą została, nie stawić jej na słońcu lub w ciepłym pokoju, ale w chłodnym, i tam skrapiać zimną wodą, gdzie powoli odejdzie, ciepło zaś pokojowe, zamiast przyprowadzenia do pierwszego stanu, przyśpieszyłoby upadek.

4.

Wszystkie rośliny, osobliwie w porze zimowej, należy czyścić od pleśni, zgniłych, pożółkłych i wyschłych liści, które się często pokazują.

5.

Zbyteczne polewanie w zimowych miesiącach, wazonowym roślinom jest bardzo szkodliwe, i do ich upadku wielce się przyczynia,

dla tego nie polewają się pierwej, aż póki ziemia nie wyschnie; a potrzeba polewania wtedy się okaże, kiedy liście, albo młode latorośle, zaczynają wiednieć; kiedy wazon uderzony zgiętym palcem wydaje dźwięk głośny; kiedy ziemia, między palce wzięta z wazonu, łatwo się rozsypuje: natenczas tylko polać można, zawsze jednak z ostrożnością, aby woda nie dotykała łodygi samej, od czego prędko gnije: dla tego więc ziemia ku brzegom wazonu powinna być niższa, a ku łodydze podwyższona. Woda z wazonów, aby na pokoje nie ściekała, stawią się pod wazony naczynia lub miseczki, a na tych położywszy małe kamyki, na nich postawić wazon, aby zbytnia woda spływała.

6.

W marcu i w późniejszych miesiącach, gdy dni dłuższe, słońce więcej ogrzewa, i gdy rośliny widocznie zaczęły rosnąć, śmielej można polewać: bo wtenczas przez wegetacyą więcej wyciągają wilgoci z ziemi. Wszystkie rośliny mięsiste, soczyste i mleczne, n. p. gatunki, *Aloesu*, *Mesembrianthemum*, *Cactus*, *Stopelia*, *Cacalia*, i tym podobne, przez całą zimę mało potrzebują wody. Równie z ostrożnością polewać rośliny delikatne, które przez zimę spoczywają, i z natury swojej tracą liście; te, jako przez

zimę w śpiącym stanie zostające, najmniej potrzebują polewania, np. *Gloriosa superba, Arum bicolor*, *Cirilla pulchela i. t. p.*

7.

Wszystkie rośliny cebulkowe, *Hyacynty*, *Narcyzy* i t. d. i głowko-korzeniowe, jako *Anemony*, *Ranunkuły i Tuberozy*, po okwitnieniu nie cierpią wody, a przeto polewanie lub długie deszcze, bardzo im szkodzą. W czasie kwitnienia można dodać więcej wody. Od częstego polewania i od ciągłych deszczów, niektóre rośliny pęcznieją i mocno grubieją czyli puchną, a później gniją. Ta zgnilizna dotyka naprzód korzenie, co gdy się pokaże, zapowiada dla roślin niezawodny upadek; ztąd wnieść potrzeba że więcej roślin ginie z obfitości polewania, a niżeli z niedostatku wody.

8.

Świeżo przesadzonych roślin w wazonach raz podlawszy, potem nie trzeba bardzo polewać, dopokąd młode korzenie nie umocnią się w ziemi. To się nie stosuje do gruntowych roślin, które po przesadzeniu wymagają częstego polewania, przez co ziemia osiada mocniej około korzeni, i roślinę ukrzepia.

9.

Że atmosferyczne powietrze dla roślin niezbędnie jest potrzebne, i do ich rozwinienia wiele

się przykłada, o tem każdy jest przekonany: lecz w naszym klimacie, gdzie w zimie działanie powietrza jest tak ostre, strzedz się jego należy, i aż dopiero na początku marca, kiedy jest łagodniejsze, wówczas wazony usunąwszy, można okna na jaki czas pootwierać o południu, bacząc jednak aby powietrze wchodzące; nie prosto na rośliny działało bo dla młodych i nieprzyzwyczajonych mogłoby zaszkodzić.

10.

Gdy już rośliny w mieszkaniu ożywiać się i krzewić zaczęły, gdy się wiosna zbliża, a promienie słoneczne mocniej na okna działają; gdy na koniec powietrze nastąpi łagodniejsze, wtedy więcej go do pokoju roślinom wpuszczać należy, aby nie tak wybujały, nim się na wolną zupełnie atmosferę wystawią.

11.

Rzeczą jest niezawodną, że do życia roślin i do ich wzrostu, dobre położenie miejsca nader potrzebne; obiera się przeto na wolnem powietrzu takie, które jest zasłonione od północnych i zachodnich wiatrów, i tam się przez lato rośliny utrzymują; a nie równie zdrowiej dla nich, jeżeli wazony z roślinami wsadzą się w ziemię. Rośliny zaś na zbytni upał wystawione, nie tylko że potrzebują częstego polewania, co im jest szkodliwe, ale nadto prędko przekwitają, a niekiedy

i giną. Wystawiać można na wolne zupełnie powietrze, od 1 czerwca do 20 sierpnia albo i później, jeżeli nie ma przymrozków.

12.

Rośliny chore, przez owady lub inną przyczynę jaką osłabione, przyprowadzić można do zdrowia, trzymając je w cieniu, strzegąc od zbytecznej wilgoci, i tylko niekiedy zrana na kilka godzin wystawiając na słońce. Tym sposobem powoli przyjdą do siebie i dobrze róść będą.

Pielęgnowanie pomarańcz i cytryn.

Pomarańcze i cytryny tem się różnią w postaci że w pierwszych liście mają przysadki, w cytrynach zaś ogonki liści bez skrzydłek; kwiaty jak jednych tak drugich wydają woń przyjemną. Odmian cytryny liczą się kilkadziesiąt, które w południowych krajach starannie odróżniają, na północy zaś wszystkie są znajome pod nazwaniem ogólnem: cytryn. Pomiędzy pomarańczami też są różne odmiany charakterystyczne, lecz nasi ogrodnicy dzielą na słodkie i gorzkie, oraz jabłka rajskie, *Citrus dulcamara.* Między słodkiemi pierwsze miejsce trzymają pomarańcze chińskie.

Pomarańcza lubo pochodzi z krajów gorących, nie tyle jednak czuła na zimno jak cytryna.

Ziemia pod te drzewa, powinna być tłusta, sypka, ogrodowa dobra, do której dodaje się

jeszcze spruchniałego nawozu. Pomarańcze lubią gdy się do powyższej ziemi doda część szlamu dobrze przetrawionego. Inni używają następnej: biorą część brunatnego *humus* (ziemia samorodna), z łąk lub kilkoletnich odłogów, które nigdy nie były gnojone, jednę część torfowego pruchna, część rzecznego piasku i jednę pruchna inspektowego — lecz że taka byłaby zbyt lekka, można ją wzmocnić dodając szlamu. Drzewka pomarańczowe mniejsze utrzymują się w wazonach, większe zaś w kubłach stosownych do wielkości drzewa, starać się jednak należy, ażeby w naczyniach ciasno stały, gdyż takie więcej dają kwiatów i owoców.

Przesadzają się co lat dwa albo trzy, kiedy korzenie wypełnią naczynie. Każdego tygodnia latem, dwa razy, około godziny 9 rano i w wieczór przed zachodem słońca, skrapiają się drzewa wodą nie zbyt zimną; gdy kwiaty się rozwijają, ze sprycowaniem potrzeba się wstrzymać. W czasie upałów, drzewa utrzymują się w położeniu takiem, które od południa zasłonione, lub pół dnia tylko słońce oświeca; lecz w zupełnym cieniu trzymane i drzewa nędznieją i owoce nie dojrzewają; zbyt wystawione na słońce wśród lata cierpią i liście żółknieją. Kubły mniej polewania potrzebują niżeli wazony, zawsze atoli, gdy się dostrzeże, iż ziemia sucha, dać wody należy. Rozumie się, podczas kiedy dostatecznie liście kropią,

mniej potrzebują polewania; strzedz szczególnie aby w czasie zimy, gdy są w spoczynku, nie przelać wazonów, bo jak od zimna, wielkich upałów, tak od ciągłej wilgoci, liście żółknieją.

Gdy się drzewa przesadzają należy na dnie wazonu nasypać pod ziemię gruzu lub skorupek, aby przez to ułatwić ściek zbytniej wilgoci i nie dopuścić włażenia przez otwory ziemnym glistom. Po przesadzeniu na wiosnę, jedne naczynia utrzymują się w zimnej, drugie w cieplejszej szklarni, ażeby przedłużyć kwitnienie; drzewa ustawione w cieplejszej, jako prędzej wysychające, wymagają częstszego polania.

Drzewa pomarańczowe ostrzygają się w piękną i równą koronę; cytrynowe nie cierpią noża. Jeżeliby jaka część była obrażona, należy ją obrócić do słońca, a wtenczas sama wypuści nowe gałęzie. Gdyby drzewa nie chciały rodzić, dobrze jest polewać roztworem jabłek końskich z dodaniem gołębiego gnoju, a wtedy odzyskają i zieloność swoją i bujniej kwitną.

Pomarańcze i cytryny rozmnażają się naprzód z nasienia, ażeby mieć dziczki, a potém oczkowaniem lub łączeniem jedne na drugich. Można też rozmnażać flancowaniem młodych gałązek.

Ktoż nie zna piękności drzew tego rodzaju, z uroczej woni kwiatów i chłodzących ich owoców? Rodzaj ten jeszcze ma tę własność, że w jednym

czasie na temże drzewie widzieć można kwiaty, dojrzałe i zieleniejące owoce, wszystkie zaś jego części są przejęte aromatem.

Jaką ziemię brać należy do wazonów kwiatowych.

Najlepsza jest zwykła ziemia ogrodową, mniej lub więcej tłusta. Wszystkie krzewy i zielone rośliny rosną w niej dobrze, jeżeli jest pulchna i pożywna.

Dobrą jest także ziemia z pod drzew lub z lasu liściowego, składająca się z przegniłych liści. Do wazoników bardzo przydatna, jest ziemia zgnojona i przerobiona sztucznie czyli tak zwana kompostowa.

Ziemię, którą za najlepszą do wazonów pod kwiaty używają, wyrabia się w ten sposób: Bierze się garbniku lub trocin drzewnych, które pomieszawszy należycie z gnojem końskim lub bydlęcym, kładzie się na spód wazonika. Gnój bydlęcy jest jednak w tym względzie daleko lepszy niż koński, gdyż nie ma tyle gorącości. Na to posypuje się cokolwiek saletry, lub skrapia wodą, w której saletrę rozpuszczono, w celu aby się robaki nie zalęgły, na to dopiero wsypuje się ziemię ogrodową, do której można wmięszać trochę miałko utłuczonego gipsu. Wazonki tak napełnione wystawiają się na słońce dla ogrzania i przetrawienia ziemi, poczem dopiero zasiewa się nasiona lub rozsadza flance, i tyle tylko podlewa wodą ocieploną, aby nie było zbytecznej wilgoci.

O przesadzaniu kwiatów.

Czasu przesadzenia roślin wazonowych, z dokładnością nie można oznaczyć, gdyż wzgląd mieć należy na ich rozrośnienie, chorobę i zdrowie. Za ogólną regułę położyć można, iż wszystkie rośliny prędko rosnące, każdorocznie przesadzane być muszą; rośliny zaś rosnące leniwie jako to cytryny, pomarańcze i td., przesadzają się wówczas, gdy się dostrzeże, iż wazon wypełniony korzeniami, potrzebuje nowej ziemi dla karmu. Kiedy ma się przesadzać roślina do innego wazonu, wtedy średnica tego do którego się przesadza, nie powinna być większą nad jeden, a najwięcej nad dwa cale od pierwszego. Małą roślinę sadzić naprzód do małego wazonu, a gdy ta podrośnie, daje się większy. Nie przesadzać roślin przed samem ich kwitnieniem; ponieważ to przeszkadza rośnieniu, i kwiaty będą nędzne; najdogodniejszy czas do przesadzania jest wiosna. Wyjęcie rośliny z korzeniami i ziemią niekiedy jest trudne, zwłaszcza, które się bardzo wkorzeniły, a dawno nie przesadzane: w tym wypadku nie należy ich gwałtownie dobywać, ale obróciwszy wazon z rośliną na dół ku ziemi, zwolna potrząsać, lecz kiedy i to nie pomaga, więc można ostrożnie ziemię, długim nożem, na około wazonu oberznąć i roślinę z korzeniem wyjąć. Gdy już roślina dobyta, odciąć na około po-

zrostałe korzenie, które się najwięcej około wazonu wiążą, i przesadzić w większy wazon.

Jeżeli roślina nie lubi wiele wilgoci, wtedy przed przesadzeniem, kładną się na dno wazonu drobne kamyczki lub żwir gruby, aby woda lepiej ściekała, otwór zaś na dnie wazonu, zawsze zakładać skorupką czyli kawałkiem stłuczonego wazonu, ażeby ziemia nie zatykała otworu, przez co zbytnia wilgoć nie mogłaby ściekać. Niektóre rośliny chorują jedynie dla tego, że w wielkich wazonach są zasadzone, które więcej ziemi i więcej pożywnych soków otrzymują, a niżeli korzenie przyjąć zdolne. Gdy w takim stanie ziemia często polewa się, wówczas choroba tym mocniej wzmaga się i roślina ginie. Ażeby ją uratować, należy wyjąć, ze schorzałych korzeni oczyścić, i w mniejszym naczyniu umieścić. Z tąd uwaga, że lepiej jest zasadzać w małe wazony, a częściej przesadzać.

Rozmnażanie kwiatów przez odrostki.

Mając podwójne okna w pomieszkaniu, na wschód lub południe obrócone, wstawia się pomiędzy nich wazoniki z czarną ziemią, w które wsadzają się na jeden cal głęboko wypustki kwiatowe, a to najwięcej do trzech cali długie, zalewając je wodą tak mocno, aby podstawki nią były zapełnione. Nie otwierając okien tylko do polewania, już w 8 do 14 dni rość będą bardzo bujnie,

do czego promień słoneczny i para z wody wielce dopomagają. Jeżeli pora wiosenna temu sprzyjać będzie, wtedy rozsadza się rośliny do wazonów, albo też prosto do gruntu.

O wazonkach do kwiatów.

Nie należy to uważać za rzecz zupełnie obojętną, w jakim kształcie są wazoniki i z czego są zrobione, gdyż wpływ który na rośliny wywierają jest ważny, od niego bowiem zależy ich dalszy wzrost lub upadek. Dla roślin drzewiastych i mocno w korzenie rosnących używa się drewnianych kublów, gdyż naczynia gliniane tak przez ciężar ziemi, jak i przez nacisk rozpierających się korzeni łatwo pęknąćby mogły. Wazony z porcelany albo ze szkła są nie tylko dla swej drogości do użycia nie zdatne, ale tem bardziej z tego względu nie użyteczne, iż na słońcu nadto się rozgrzewają i korzenie szkodliwie wysuszają; kamienne zaś zatrzymują wilgoć zbyt długo, i są zimne, a przezto do użytku podobnie nie zdatne. Polewane wazoniki czyli glazurowane albo fajansowe, mają tę samą własność co i kamienne. Najlepsze są z gliny garnczarskiej bez polewy, takowe bowiem wysychają w czasie stosownym, a gdy wielkość ich odpowiada roślinom w nich zasadzonym, wtedy udają się najlepiej. Do kwiatów pokojowych nie należy używać zbyt wielkich wazoników, ani też nadto wązkich, aby korzenie dogodnie w nich rozszerzać się nie mogły.

Użycie mchu do wazonów.

Ażeby ułatwić ściek zbytniej wody w polewaniu wazonów, zwyczajem jest układać na dnie żwir gruby lub kawałki rozbitego wazonu. Nie dawno dostrzeżono, że nie równie jest dogodniej używać do tego zamiaru jestestw organicznych niżeli ciał twardych i nie ulegających zgniciu; dla tego zaczęto używać mchu, który nie połącza się tak ściśle z ziemią, jak kawałki. Drugi użytek jest że tam mech gnijąc dostarcza pokarmu roślinom, iż przy przesadzeniu nie ma potrzeby go odrzucać, bo połączony z korzonkami zdrowiej je utrzymuje — a wiadomo, iż niektóre rośliny mianowicie z rodziny Orchis, w samym jednym mchu zasadzają.

Obracanie wazonów kwiatowych.

Obracanie wazonów na oknach i balkonach, nie zawsze odpowiada zamiarowi. Mniej świadomi miłośnicy kwiatów czynią to wprawdzie często w mniemaniu, że rośliny dążące zawsze mniej więcej ku światłu słonecznemu do góry, przez takie obracanie prosto rosnąć będą. Jednakże wielu roślinom nie sprzyja to postępowanie, a to tak dalece, że przezto nieraz pączki już rozwijające się, napowrót się zamykają, a nawet opadają. Nie należy przeto wazony obracać, lecz zawsze trzymać je w jednem położeniu; roślina wystawiona w lecie na działanie powietrza, wyrówna się sama

z siebie, pobudzona do tego od promieni słonecznych na nią działających.

O podlewaniu kwiatów.

Co do czasu podlewania, to dokładnie oznaczyć nie można; ponieważ od zmiany powietrza zawisło. Na wiosnę i w jesieni podlewać należy z rana, a latem w wieczór po zachodzie słońca, nigdy zaś w czasie upałów. Jeżeli wypadnie ciągła susza, natenczas w wieczór można skrapiać liście i pień wodą, przez co się roślina orzeźwia i lepiej rośnie. Woda nie powinna być zimna, najlepsza jest miękka ze stawów, a jeżeli ma być użyta ze studni, potrzeba żeby pierwej wystała się na słońcu.

O przezimowaniu kwiatów w pokojach.

Przezimowanie roślin kwiatowych w pokoju jest rzeczą nie tak łatwą, gdyż ciągłej wymaga uwagi, aby stopień ciepła ile możności zawsze był równym, inaczej rośliny podpadną zepsuciu i ginąć muszą; szczególnie gdy przez czas niejaki stały w cieple, a naraz przejmie je wilgoć i zimno. Zastósowawszy się wszakże do następujących reguł, to można przezimować rośliny kwiatowe jak najpewniej.

a) W ostatnich miesiącach lata, należy się starać powstrzymać za silne rośnienie roślin, co przez rzadsze podlewanie wazonów osiągnąć można.

b) Nie trzeba roślin z balkonów, wprost do pokojów przenosić, lecz najpierwej ustawić je pod dachem lub w sieni, gdzieby wolny miały przystęp powietrza, i tam tyle tylko ich podlewać, ile potrzeba na utrzymanie ich przy życiu. Najstósowniej jest podlewać rośliny i kwiaty podczas pory deszczowej i wodą nieco ocieploną (wystaną w kuchni.)

c) Szczególnie starać się trzeba o to, aby rośliny w jesieni już nie urastały i pęków nie wypuszczały, wyjąwszy te, które w zimie zakwitają.

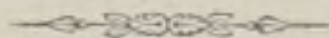
d) Nie należy roślin przez zimę utrzymywać wilgotno, lecz także im szkodzi gdy podlewanie zaniedbano z parę tygodni aż liście żółknąć z tego poczynają.

e) Aby zapobiedz gniciu roślin, należy wszystkie zeschłe liście obrywać, ziemię zaś w wazonach do około rośliny poruszać.

f) Podczas łagodnej pory trzeba ile możności dopuszczać do roślin świeższego powietrza.

g) Na wiosnę, to bardzo ostrożne przyzwyczajać do świeżego powietrza.

h) Nareszcie jeżeli się okaże potrzeba przesadzenia roślin, to najlepiej jest uskuteczniać to na wiosnę, gdy już nieco do świeżego powietrza przywykły. Dobrze jest po przesadzeniu roślin wazonki poustawiać w jakiem ciepłem miejscu, lecz nigdy na słońcu.



Poradnik domowy.

O obchodzeniu się z lampami naftowemi.

Lampy naftowe upowszechniły się dla swej oszczędności i czystości i że ze względu na prostotę swej budowy łatwe są do obsługi; ale równie jak i olejne wymagają one materyału oświetlającego w dobrym gatunku i zachowania niektórych ostrożności, jeźli mają odpowiedzieć swemu przeznaczeniu. Niedogodności, jakie od czasu upowszechnienia tego rodzaju lamp często wywołują utyskiwania, rozbieramy szczegółowo objaśniając powody i podając obok tego środki ich uniknienia.

1. Pękanie kominków.

a) Pękanie kominków jest kwestyą wywołującą najwięcej utyskiwań. Pochodzi ono, jak wiadomo, od niejednostajnego rozszerzania się szkła przy nagłem i silnem ogrzaniu lub oziębieniu. Kupując zatem kominki należy robić staranny wybór, rozpatrując je w poprzek i wzdłuż przeciwko światła, czy nie mają jakich skaz lub znacznych nierówności w postaci pierścieni wypukłych i takie bezwarunkowo odrzucać.

b) Kominek zresztą może być starannie odrobiony, ale nie jest należycie odhartowany. Dla tego radzimy trzymać się zwyczaju naszych gospodyń, które nauczone doświadczeniem, nie ufają fabrykom i same zwykły odhartowywać świeżo kupione szklanki. W tym celu najlepiej nasypać piasku lub popiołu na brytwannę, ułożyć na nim kominki tak, aby się nie stykały z sobą i przykrywszy je z wierzchu popiołem, postawić na płycie pieca angielskiego przy rozpalaniu w nim ognia, a następnie pozwolić im ostygnąć wraz z piecem.

c) Niekiedy pękanie kominka pochodzi od nieostrożności zapalającego. Kto zapala lampę powinien pamiętać, że przy powolnem ogrzaniu szkło nie pęka. Niech więc stopniowo dozwala się rozwijać płomieniowi przez wolne wysuwanie knota z palnika, zanim się kominek w całej swej długości nie ogrzeje.

d) Przyczyną pęknięcia kominka bywa często niedbałe objaśnianie knota. Knot należy obcinać ostremi nożyczkami, by nie wystawały strzępki. W knotach płaskich dobrze jest ścinać trochę ich różki, a przynajmniej nie pozostawiać wystających brzegów, bo te sprawiają niejednostajne ogrzewanie kominka.

e) Pęknięcie kominka może spowodować pochyłe jego ustawienie, albo gdy na galeryjkę podtrzymującą kominek upadnie okruchа zwęglonego knota, albo jeżeli kominek nie dobrze pasuje

do galeryjki i z trudnością w nią wchodzi; w takim bowiem razie płomień lampy niejednostajnie ogrzewa kominek. Może to także nastąpić przy nie uważnem nachyleniu lampy lub przy bujaniu się lamp wiszących.

2. Pryskanie płomieni w lampach naftowych.

Słyszeliśmy często użalania się na niemiłe dla oka pryskanie płomieni lamp naftowych; nie koniecznie jest ono winą nafty: ale pochodzić może głównie od zwilgocenia knota, skutkiem nieumiejętnego jego przechowania lub dotykania się zwilżonemi palcami, albo też zanieczyszczenia palnika i płomiennika (kapsla), na którym w takim razie para wodna, wytwarzająca się przy paleniu i oddychaniu łatwiej osiada i mieszając się z parą naftową spowodowuje pryskanie.

Znając przyczynę łatwo jest uniknąć skutków. W ogóle strzedz się należy bezpotrzebnego dotykania się knota palcami, szczególniej przy objaśnieniu, i jeżeli spostrzeżemy że płomień pryska, pomimo należytej czystości palnika i płomiennika, to należy wysunąć knot obciąć go więcej niż zwykle, a jeźli i to nie pomoże, w takim razie potrzeba założyć knot świeży, bo pryskanie płomienia szkodliwie oddziaływa na jego spokój, a tem samem i na wzrok pracującego przy lampie.

4. Przyczyny niemiłej woni przy paleniu lampy naftowej.

Zapach nieprzyjemny czuć się dający niekiedy przy lampach naftowych, nie zawsze jest winą nafty, ani samej lampy. Nie miłą woń wydają głównie rozgrzana para nafty i inne związki niezupełnego spalenia. Niemiły odór wywołuje zbyteczne wysunięcie knota lub zanieczyszczenie palnika i płomiennika, albo też samo nachylanie lub zgięcie płomiennika. Widzieliśmy lampę o płaskim knocie z fabryki berlińskiej, bardzo ozdobną, lecz tak swędzącą przy paleniu, iż nie podobna było znieść; gdy tymczasem inne lampy w tymże domu, zasilane tą samą naftą nie wydawały najmniejszej prawie woni.

Często nie miły odór pochodzi skutkiem nagromadzenia się w około palnika okruchów zwęglonego knota, które nasiąkają parą nafty i po rozgrzaniu się wydają swąd. W takim razie należy zdjąć płomiennik, by można te nieczystości usunąć; ponieważ zaś płomienniki fabrykanci bardzo urozmaicają, przeto kupując lampę, przedewszystkiem trzeba się nauczyć, w jaki sposób zdejmuje się płomiennik.

Swędzenie może pochodzić także od złego ustawienia kominka lub nie właściwych jego wymiarów. Dosyć jest, by kominek z jednej tylko strony nie stykał się szczelnie z dnem galeryjki, a będziemy mieli niezupełne spalenie, a tem

samem i powód swędzenia. Podobne skutki sprawia kominek nie dobrze dobrany, o czem przekonywa niekiedy szybkie jego zanieczyszczenie się, to jest osiadanie na szkle rozdrobnionych cząstek węgla, nieuległych spaleniu.

Wydarza się często że nafta pali się bez żadnej woni w jednej lampie, a w drugiej więcej jej wychodzi i czuć się daje niewłaściwy zapach, w takim razie zmienić należy rodzaj nafty zanim nie natrafimy na gatunek nafty najodpowiedniejszy naszej lampie i tej tylko używać. Da się to wszakże zrobić tylko we Lwowie, gdzie główne składy zaopatrują się naftą pochodzącą z różnych źródeł i posiadającą nie jednakową lotność. W ogóle nafta nienależycie oczyszczona przyczynia się do szybkiego zwęglenia knota, daje płomień słabszy i wydziela nieprzyjemną woń.

4. O ostrożnościach jakie zachować należy przy użyciu lamp naftowych.

a) Obecnie sprzedawana nafta jest po większej części mało zapalną — tak, iż sprzedający zwykli przekonywać nieufnych, dotykając się nafty zapaloną zapałką i nafta rzeczywiście nie płonie. Ta sama jednak nafta ogrzana lub znajdując się w innych warunkach, bardziej sprzyjających parowaniu, staje się niekiedy więcej zapalną. Zresztą w handlu może się trafić nafta zafałszowana, w obejściu się zatem z tym płynem zawsze należy być ostrożnym. Nigdy przeto nafty

ani ligroiny nie pozostawiać w naczyniach nie zakorkowanych, ciecze te bowiem parując w izbach zamkniętych, nasycają powietrze swemi parami, które za dotknięciem się z płomieniem łatwo zapalić się mogą. W ogóle każda lampa, powinna być zaopatrywaną w naftę o stałej godzinie w dzień, a nie wtedy gdy ma być użytą. Nalewanie lampy naftowej w obec płomienia, tylko w znacznej odległości i z wszelką ostrożnością uskuteczniać można, a ligroinowej pod żadnym pozorem przy świecy nalewać nie należy.

Ktoby uważał naszą przestrogę za zbyteczną, niech się zapyta osób, które w tem mają doświadczenie, że nafta może być i nieexplodującą, ale będąc ogrzaną i spływając cienkim strumykiem, znajduje się właśnie w warunkach sprzyjających parowaniu, i może się więc zapalić bez zetknięcia się bezpośredniego z płomieniem. Ta sama zapewne była przyczyna pożaru w pewnem mieszkaniu na wsi, gdzie jak pisma nasze donosiły, nafta zapiliła się bez widocznego powodu w naczyniu nie zakorkowanem.

Przykład takiego zapalenia się materyału oświetlającego, bez widocznego z nim zetknięcia widzieć się daje w świeżo zagaszonej świecy stearynowej, gdy się jeszcze żarzy jej knot, gdzie za zbliżaniem zapałki do prądu gazów unoszących się nad knotem w postaci dymu, świeca się na nowo zapala płomieniem, unoszące się bowiem

gazy są tu nie jako łącznikiem pomiędzy rozżarzonym knotem i płomieniem zapałki. Prąd tych gazów kierowany na rozżarzony knot, przy silniejszym przypływie tlenu powietrza rozpala się niekiedy płomieniem zapalając tym sposobem na nowo świecę niedobrze zgaszoną, co przez ludzi przesądu, uważanem bywa za rodzaj nadzwyczajnego zjawiska.

b) W razie gdy nastąpi rozlanie się nafty, np. przez stłuczenie zbiornika lampy, potrzeba przedewszystkiem by obecni starali się pogasić świece i ogień, by usunąć przyczynę pożaru, a jeźliby i nafta zaczęła płonąć, w takim razie nie gasić wodą, bo nafta jako lżejsza spływa na wierzch i nie przestaje goreć, zamieniając wierzchnią warstwę wody w parę, która w skutek swej prężności rozrzuca palącą się naftę; starać się raczej należy stłumić płomień nafty, przysypując ją znaczną ilością piasku lub popiołu, albo też przykrywając raptownie kołdrą lub dywanem.

c) Lampy naftowej stołowej nigdy nie radzimy pozostawiać przy dzieciach bez dozoru osób starszych — a szczególniej stojącej na stole przykrytym obrusem. Sami byliśmy świadkami dwóch zdarzeń, gdzie tylko przytomność obecnych powstrzymała lampę od obalenia, w skutek zaczepienia o obruz guziczków czy haftki. Przy stołach uczącej się młodzieży można używać tylko wiszących lamp naftowych, jako przedstawiających

rękojmię bezpieczeństwa, że nie będą przewrócone. I w ogóle dobierać lampy stołowe o szerokiej podstawie, obciążone u dołu ołowiem, który poniżając środek ciężkości lampy, zmniejsza jej wywrotność.

d) Używając knot przez dłuższy czas, często spostrzegamy, iż natężenie światła widocznie słabnie, co najczęściej przytrafia się wtenczas, gdy lampa długo nie była używaną, albo gdy nafta była źle oczyszczoną. W takim razie nafta w części knota nie zanurzonej gęstnieje, czyli żywiczeje. Potrzeba zatem założyć świeży knot albo oczyścić zanieczyszczony przez gniecienie go w papierze i wycieranie na sucho.

e) Lampę naftową najlepiej jest dolewać codziennie prawie do pełna, tak jednak by nafta niedotykała się metalowej osady palnika. Przy zapalaniu wysuwa się knot nad płomiennik (kapsel) przez obracanie guzika, na osi którego osadzony jest trybik knotowy i dotyka się go zapałką rozpaloną. Świecy lub stoczka nie należy do tego używać. Po zapaleniu knota wsuwa się go napowrót do palnika, tak iżby tylko mały płomyk świecił i wtenczas gdy ustawiony na nim kominek dostatecznie się ogrzeje, wysuwa się znowu knot zanim płomień w całości się nie rozwinie. Koniec knota nie powinien wystawać nad płomiennik — bo lampa w takim razie kopci i wydaje nie miłą woń.

Czyszczenie sukna na stolikach i biórkach.

Sukno obciągnięte na sprzętach domowych, podlega częstemu splamieniu czy to z przypadku, czy z prochów nań spadających. Aby takowe oczyścić, postępuje się w ten sposób: Po należytem wytrzepaniu i wyszczotkowaniu sukna, wybija się na nie kilka jaj surowych i tym płynem namazuje się cała jego powierzchnia, poczem sprzęt nakrywa się serwetą wilgotną, i natychmiast pociąga gorącem żelazkiem tam i nazad. Po zdjęciu serwety, gdy sukno zupełnie wyschnie, okaże się, że wszystkie plamy, mianowicie z tłustości zupełnie znikły.

Wypiekanie słodkich makaroników.

Funt migdałów słodkich należycie obranych, rozciera się w moździerzu i dodaje potem białków z 10 jaj, tudzież $1^1/_2$ funta cukru miałko tłuczonego, następnie masa wybiera się do innego naczynia, gdzie trzeba ciągle ją mieszać, i tyle do niej białek dodawać, aż takiej nabierze tęgości, aby się nierozlewała; w końcu wykłada się na papier w upodobanej ilości albo formie i wypieka na blasze w piecu wolno napalonym.

Marynowanie ogórków.

Oberznąwszy z obu końców ogórki zielone niezbyt wielkie, opłucze się je i ułoży w baryłkę, przekładając winnemi i wiśniowemi liściami, oraz małą ilością kopru, tak aby jedna

warstwa z liści a druga z ogórków była. Napełniwszy tak baryłkę, nalewa się na ogórki wodę przegotowaną i mocną osoloną, lecz zupełnie wystudzoną aż do wierzchu naczynia i stawia takowe w miejsce ciepłe, gdzie pozostać ma przez ośm dni. Po upływie tego czasu, posypuje się na wierzch ogórków kilka łyżek utłuczonego pieprzu i zaszpuntuje baryłkę, wywierciwszy w niej dziurkę, którą korkiem zatkać należy, i stawia w piwnicy, gdzie ją co parę tygodni poruszać trzeba. Gdyby w przeciągu czasu soku ubyło, to można do baryłki winnego octu dolewać. Tym sposobem zamarynowane ogórki, mogą się do dwóch lat zakonserwować.

Solenie i marynowanie rydzów.

Po starannem oczyszczeniu rydzów na sucho, układa się je warstwami w słoju lub baryłce dębowej, przesypując każdą warstwę tłuczoną solą, cebulą, cynamonem, pieprzem angielskiem i skórkami cytrynowemi. Ilość przypraw zastósowaną być ma do ilości rydzów, inaczéj ich właściwy smak zniknie, a pozostaną solą lub korzeniami przesadzone. Tym sposobem przyrządzone rydze przyciskają się krążkiem, a naostatek kamieniem.

Co się zaś tyczy marynowania rydzów, to wten sposób postąpić należy: ocet winny przegotowany z imbirem wlewa się po ostudzeniu na ułożone w naczyniu rydze, które obwiązawszy pęcherzem, stawia się w miejscu chłodnem.

GRY I ZABAWY.

ZAGADKI.

1.

Stoję zawsze nad wodą, sam nigdy nie piję,
Choć stoję nad wodą, nigdy się nie myję;
Kiedy się schylam, to się w górę wznoszę,
Każdemu daję, sam o nic nie proszę.

2.

W różnych jestem postaciach, różną barwę noszę,
Że przewyższam najwyższych, przyznać mi to proszę;
Zniżam się na witanie i żegnanie gości,
Raz to czynię z potrzeby, drugi raz z grzeczności.

3.

Nie mam ócz, a drugim pokazuję,
Nie mam farb, a jak najwierniej maluję;
Zawsze milczę, a pochlebiam lub szydzę,
Kto na mnie spojrzy zaraz widzę.

4.

Widzisz mnie w ogrodzie, nie spotkasz w altanie,
Lecz znajdziesz mnie w wodzie, nie szukaj w kurchanie
I róża mnie mieści, choć nie mieszkam w kwiecie,
Czem jestem — ciekawym — czy mnie odgadniecie.

5.

W górach, w lasach moje mieszkanie,
Taką daje odpowiedź, jakie zapytanie.

6.

Z pól wodę ja wszystką najchętniej połykam,
Wspak, serce i skarby łakomca zamykam.

Rozwiązanie zagadek jest na ostatniej stronnicy.

WOLANT.

Przedewszystkiem panienkom zalecamy zabawę wolantem, bo oprócz przyjemności jaką sprawia grającym, nader korzystnie jeszcze oddziaływa na zdrowie. Rozmaite ruchy w których głowa, oczy, szyja, ręce i nogi w czynność są wprowadzone, nadają ciału zręczność wzmacniają wątłe członki u każdej panienki. Szkoda, że tak ładna i pożyteczna gra jest teraz zaniedbana i niewiele miłośników znajduje. Są jednak osoby nawet poważne wiekiem, które liczą grę wolanta do najmilszych zabawek po ciężkiéj umysłowej pracy; niektórzy doprowadzają do takiej zręczności, że dopiero po kilkuset uderzeniach wolant spada na ziemię. Zwykle grają tylko dwie osoby, ale można także i w trzy, cztery i td. grać. W takim razie stoją grający kółkiem i rzucają wolant ku sobie w kierunku łukowym w górę przez uderzenie weń rakietką. Sztuka cała polega na tem, aby niedozwolić wolantowi upaść na ziemię. Chcąc dobrze grać w wolanta, potrzeba aby mniéj więcéj równą posiadali grający zręczność i pewność w uderzeniu, inaczej i najlepszy gracz źle rzuconego wo-

lanta nie odbije. Dla tych osób, co nabrały pewnej zręczności w graniu prawą ręką, nadmieniamy aby się wprawiły i lewą; zdarza się bowiem, że przez podnoszenie ciągłe prawej ręki prawe ramię staje się wyższem od lewego, którego to złego uniknąć można przez użycie obudwóch rąk.

WYŚCIGI.

Jako meta obiera się drzewo lub jaki inny przedmiot. W pewnem oddaleniu od tego stają wszyscy w równej linii o dwie stopy jeden od drugiego i biegną, na dany znak przez kogoś upoważnionego do czuwania nad porządkiem gry, do oznaczonej mety, a pierwszy, który do niej dojdzie, dostaje nagrodę. Jak przy wszystkich grach wymagających ruchu, tak tem więcej przy tej, każdy powinien się wystrzegać zaziębienia. Kto jest spoconym, niech nie siada na ziemię wilgotną, a przedewszystkiem niech nie pije wody lub zimnego mleka. Można także dla odmiany odbywać wyścigi na jednej nodze lub wstecz. Jeżeli przestrzeń do przebieżenia nie jest zbyt wielka, używa każdy zaraz z miejsca wszystkich sił, jeżeli zaś jest znaczną, biegnie się najpierw zwolna i zwiększa szybkość stopniowo.

GRA W KUŁKA CZYLI OBRĘCZE.

Z latorośli leszczyny lub wierzby robi się zapas obrączek średnicy 8—12 cali i obwija się

tasiemką różnokolorową, aby ładniej wyglądały i przy uderzeniu przypadkowem o rękę takiego bolu nie sprawiały. Oprócz tego potrzeba do tej gry tylu laseczek, ile jest osób biorących w niej udział. Każda laseczka jest około trzech stóp długa na jednem końcu cieńsza, na drugim opatrzona rękojeścią grubszą i gardą, którą stanowi poprzecznie osadzony, kilka cali mający pręcik, który zapobiega, aby kółko spadające na laseczkę nie uderzyło w rękę. Na miejsce do grania wybiera się murawa na której grające towarzystwo stoi kółkiem od 15—20 kroków jeden od drugiego, rzuca sobie potem w kolei obrączki i łapie je laseczkami. Chcąc obrączkę rzucić, bierze się ją palcami lewej ręki, a podłożywszy w środek pręcik, puszcza się ją zamachem prawej ręki w powietrze tak: iż zakreśliwszy łuk, zostanie przy spadaniu schwytaną przez stojącą opodal osobę. Po pierwszej obrączcze następuje druga i trzecia, aż w końcu całe towarzystwo jest zajęte rzucaniem, to łapaniem obrączek. Panienki w miejscu jednego pręcika zwykle dwa mają, któremi jednocześnie puszczają obrączkę w powietrze, co i lewą rękę wprawia w czynność i więcej poruszeniu rąk nadaje gracyi.

BIEGANIE W WORKACH DO METY.

Należy do zabaw, które i biorącym w nich udział i widzom wiele sprawiają śmiechu. Zabawa

ta jest najstosowniejszą tam gdzie się licznie zgromadzona młodzież znajduje jak np. na majówkach. Najpierw wybiera się do biegania miejsce odpowiednie, równe, bez kamieni, na piasku, a lepiej na łące. Tu się ustawia kilku chłopców w równej linii, zawiązuje każdego w worek pod ramiona albo też tak, aby mu tylko głowę było widać a ręce się w worku znajdowały. Na dany znak zdąża każdy skacząc do oznaczonej mety. Kto pierwszy do niej dobiegnie ten wygrywa.

ŚLEPY PAN I SŁUGA.

Niema gry, którąby sprawiała tyle co chwila powtarzanego śmiechu, którąby przy całej swej prostocie wymagała tyle natężenia słuchu i uwagi, jak gra którą opisać zamyślamy.

Rozgniewany pan na swego sługę chce go ukarać; obydwóch wprowadza się do utworzonego przez grających koła zawiązawszy im oczy i tu się odbywa polowanie pana na skórę biednego sługi, który się chroni przed rozgniewanym chlebodawcą. Jeżeli panu trudno schwycić swoją ofiarę, natenczas zagniewanym zawoła głosem: „Pawle, gdzie jesteś?“ a biedny Paweł musi się odezwać. Obroty które Pan robi, ażeby podług głosu Pawła wynaleźć, środki, których ostatni używa, aby uniknąć Pana, wywołują u wszystkich wielką wesołość, która wtenczas dochodzi swego szczytu, kiedy Paweł myśląc, że groźnego pana uniknie, temuż właśnie wpada w ręce.

KOT I MYSZ.

Główną rolę mają w tej grze dwie osoby; zwykle chłopczyk i panienka; ostatnia przedstawia myszkę, chłopczyk kota. Reszta towarzystwa robi koło, w które wchodzi myszka; kot zostaje po za kołem i stara się dostać w środek, ale nacierającego zatrzymują rękoma złączone pary koła. Uda mu się wreszcie wpaść do środka, wtenczas inni podnoszą w górę ręce, aby wypuścić myszkę i zamykają zaraz bramę przed kotem. Teraz wzbraniają wszyscy kotu wyjść z koła, a jeżeli pomimo to wyjdzie z niego, wpuszcza się znowu w środek myszkę i polowanie to powtarza się dopóty, dopóki kot myszy nie dotknie. Para przez której nieostrożność kot wszedł w koło lub z niego wyszedł i dla tego mysz złapał, zostaje kotem i myszką.

PATRYARCHA.

W środku pokoju zasiada na krześle patryarcha; około niego w pewnej odległości ustawiają się krzesła, jedno mniej niż jest osób grających. Składa się np. całe towarzystwo z dziesięciu osób, stawia się w kółko ośm krzeseł a jedno w środek. Gra rozpoczyna się śpiewem i tańcem w koło patryarchy, który siedząc pełen powagi, trzyma w ręku laskę. Skoro nią zastuka taniec ustaje a każdy stara się dostać na krzesełko, aby go nie

spotkała kara, którą mu patryarcha wyznacza. Zwykle każe się zostałemu bez krzesła coś zaspiewać, zadeklamować, każdemu z towarzystwa prawdę lub grzeczność powiedzieć, i tp. Patryarcha może też tylko upomnieniem go ukarać, lub zupełnie uwolnić. Po odbyciu kary wchodzi winowajca znowu w grono towarzystwa i gra idzie dalej tak samo. Można również na dworze grać w patryarchę.

LUBIĘ MOJEGO SĄSIĄDA.

Pierwszy lepszy rozpoczyna grę obracając się do swego sąsiada po prawej ręce i mówiąc do niego: „Lubię mojego sąsiada!“ podając przytem 1) przyczynę dla której go lubi; 2) czem go żywi; 3) do którego miasta go wysyła; 4) co mu daje na drogę. Te cztery rzeczy muszą się jednakże tą samą głoską zaczynać; np. na A., Drugi z kolei, który odpowiada na te cztery pytania, obiera sobie głoskę B.

Pierwszy mówi n. p. Mój sąsiad podoba mi się, bo nie jest apatycznym; żywię się ananasami; poszlę go do Antwerpii i dam mu na drogę arbuza.

Drugi: Mój sąsiad podoba mi się, bo nigdy nie bróździ; żywię go bigosem; poszlę go do Brześcia i dam mu na drogę Brzoskwiń. Trzeci odpowiada głoską D. i td. Kto nie znajdzie zaraz wyrazu odpowiedniego na cztery powyższe

pytania, lub się zmyli w porządku odpowiedzi, ulega karze lub daje fant.

CZTERY ŻYWIOŁY.

Chociaż dzisiejsi uczeni nie zadowolniają się czteroma żywiołami, wyliczając ich już przeszło 60, my jednakże zostaniemy przy dawniejszym podziale żywiołów, któremi są: ogień, woda, ziemia i powietrze. Grę rozpoczyna ktokolwiek z siedzącego kołem towarzystwa rzuceniem chustki którejbądź osobie i wymienieniem jednego z czterech żywiołów. Trafiony podaje natychmiast nazwisko stworzenia żyjącego w wymienionym żywiole i rzuca czemprędzej chustkę innemu, wymieniając podobnież którykolwiek żywioł. Kto nazwie stworzenie nie żyjące w tym żywiole, lub kto przy rzuceniu chustki zawoła: ogień, daje fant, gdyż w ogniu, jak wiadomo, nie ma istot żyjących. Np. A. rzucając chustkę do D zawoła: woda! D. odpowiada szczupak, i rzucając dalej chustkę do M. powie: powietrze! M. na to: odpowie: kania! i t. d.

WZBURZONE MORZE.

Ustawia się krzesełka, jedno mniej niż jest osób do gry należących, w okółko, poręczami na zewnątrz. Wszyscy siadają na nie z wyjątkiem tego, który pod nazwą morza grę prowadzi. Każdy przybiera sobie imię jakiej ryby. Przewo-

dniczący obchodzi kółko siedzące i nazwie jednę, dwie lub kilka ryb, które zaraz powstają, idą za nim i robią te same co on poruszenia. Gdy tenże zawoła: zmiana wiatru! wszyscy muszą robić to co i morze; gdy usiędzie i zawoła: morze spokojne! każdy stara się usiąść na krzesełku, a ten, który bez miejsca, daje fant, lub zastępuje miejsce morza. Morze ma także prawo usiąść na krześle, gdy która z osób wstała.

GOŁĘBIE.

Każdy wybiera sobie imię pewnego gatunku zboża, np. żyta, owsa, pszenicy i td., pierwszy lepszy rozpoczyna grę mówiąc: puszczam moje gołębie np. w żyto. Ten który sobie żyto obrał, odpowiada: nie w żyto, ale w pszenicę; kto jest pszenicą, odpowie: nie w pszenicę, ale w . . tu wymienia prędko inne zboże i przenosi grę na innego i t. d. Kto nie odpowie dość prędko lub wcale, kto użyje innego sposobu wyrażenia lub nazwie zboże, którego w grze nie ma, — podpada karze lub daje fant.

ORKIESTRA.

Obrany dyrektor muzyki zajmuje miejsce w środku półkołem siedzącego towarzystwa. Każdy obiera sobie dowolnie instrument i naśladuje głos tegoż, robiąc przytem odpowiednie gesta rękami, skoro dyrektor da znak do grania. Zwykle

obiera się jaką znaną melodyą, której takt dyrygujący oznacza laseczką. Kto źle gra, lub też wcale nie gra, winien zapytany o przyczynę przez dyrektora, takową zaraz podać; np. jeżeli grał na skrzypcach, że mu struna pękła; w przeciwnym razie służy dyrektorowi prawo ukarania go. I dyrektor, jeżeli się pomyli w nazwie instrumentu lub napomni niegrającego, fant dać musi, lub karę ponieść, jaką mu towarzystwo naznaczy.

PANI STAROŚCINA.

Wszyscy grający siadają wkoło; każdy przybiera jaki tytuł dworski, np. marszałka, łowczego, szambelana, szatnego, damy honorowej; panny respektowej, pokojowej, i td. Osoba piastująca urząd Starościny obchodzi koło i mówi: pani Starościna jedzie w drogę i bierze z sobą marszałka, szambelana, damę honorową i td.; a osoba wymieniona na pierwsze wezwanie wstać powinna i iść za panią. Gdy już wszyscy wstaną i obejdą koło kilka razy, daje się słyszeć nie spodzianie: pani starościna zajechała. Każdy wtenczas siada, gdzie może, a że dla jednego miejsca nie staje, ten więc będzie panią Starościną.

WESOŁY OGRODNIK.

Skoro wszyscy wkoło usiędą i każdy dostanie nazwę kwiatka, stojący w środku ogrodnik

mówi: Ach! na to odezwie się kto z koła: co ci to? — Serce mi boli. — Za czem? za różą, fijołkiem i td. Ten się zrywa, kto podobne imię przyjął i miejsce ogrodnika zajmuje; ktoby zaś wymienił kwiatek, jakiego nie ma w tem ogrodzie, lub nie prędko się zerwał, zostaje na karę lub fant wskazany. Gdy kto powie, że mu serce boli za wesołym ogrodnikiem, powstaje ruch wielki, bo każdy inne krzesło zająć powinien.

CENZOROWANY.

Jedna osoba z towarzystwa zostaje losem lub dobrowolnie cenzorowanym, druga oskarzycielem. Podczas kiedy się pierwsza oddala na stronę, druga obchodzi wszystkich, pytając się każdego z kolei, co ma do powiedzenia na cenzorowanego. Od oskarzyciela wymaga się dobrej pamięci, aby się nie omylił i spamiętał wszystko, co mu się powiedziało i to powtórzył cenzorowanemu, który po wydanym przez każdego o nim sądzie wraca i siada w środku towarzystwa. Jeżeli mu się uda zgadnąć osobę, która o nim swoje zdanie wypowiedziała, wtedy ta osoba zastępuje jego miejsce, w przeciwnym razie podpada karze i gra się rozpoczyna na nowo. Jak w ogóle w każdej grze, tak tem więcej w tej, każdy powinien się wystrzegać uchybień cenzorowanemu niegrzecznemi przymówkami. Tu trzeba mieć wzgląd na jego przymioty ciała i duszy. Chcesz mu po-

wiedzieć jaką grzeczność, zastanów się dobrze, bo może on właśnie nie posiada tej zalety, a wtedy grzeczność twoja zamieni się w ironiją i mimowolnie zrobisz mu przykrość.

BIGOS.

Podczas kiedy się jedna osoba oddaliła z pokoju, każdy z reszty towarzystwa powiada swemu sąsiadowi po prawej stronie jakiekolwiek słowo do ucha. Teraz wraca do grona bawiących się osoba z ustępu i zadaje każdemu z kolei pytanie, na które zapytany odpowiada tem słowem, które usłyszał od swego sąsiada. Mięszanina, jaka ztąd nie raz powstaje, pobudza wszystkich do wesołości.

NIEMY MOWCA.

Do tej gry wybiera się dwie osoby, które dają przedstawienie dla reszty towarzystwa. Jedna z nich siada na krześle, druga spoczywa na tamtej kolanach deklamując jaką poezyą, lub ustęp komiczny. Jeżeli mówca uniesiony zapałem, obciera mu pot z czoła, wyjętą z jego kieszeni chustką; jeżeli czule przemawia, ociera mu łzy. Czasem pokręci mu wąsa, brodę podniesie, da zażyć tabaki, jednem słowem używa wszelkiego sposobu, aby mowcę tak śmiesznym przedstawić, żeby i jego i wszystkich do śmiechu pobudzić.

LEKCYA ORTOGRAFII.

Jedna osoba przedstawia nauczyciela, każda zaś inna z reszty towarzystwa grających pewną głoskę. Wszyscy siedzą w kółko, nauczyciel stoi w środku. Ostatni mniej więcej tak się odzywa: Rozpocznijmy więc, moje dzieci, dziś lekcyą ortografii: ale proszę, uważajcie dobrze, bo wiedzcie o tem, że za każdą omyłkę dostaje się pytką. Władziu! zgłoskuj mi wyraz: korona. Władzio wstaje, idzie do osób k-o-r-o zgłoskując ko-ro, ale na nieszczęście nie wie, gdzie siedzi głoska n; idzie więc na chybi trafi do głoski c. Ale c. uderza go za omyłkę, drugi zaś cios odbiera od surowego nauczyciela. Znów idzie dalej na los szczęścia, ale i tu go gwiazdą nieszczęśliwa prowadzi do g, gdzie również dwa uderzenia na niego spadają, aż wreszcie uda mu się wynaleźć głoskę n. Nie tylko uczniowie, ale i nauczyciel podpada tejże karze, gdy się omyli i zaprowadzi niewiadomego do głoski niewłaściwej, lub gdy poda do zgłoskowania wyraz, w którym nie ma głosek, z jakich się towarzystwo składa.

LUBIĘ I NIE LUBIĘ.

Całe grono grających siedzi w kółko; każdy głośno wypowiada co lubi, a czego nie lubi. To, czego poprzedzająca osoba nie lubi, wina następująca lubić; np. pierwsza osoba rozpoczynając grę mówi: Lubię taniec a nie lubię próżniactwa. Druga:

Lubię próżniactwo, a nie lubię gniewu i td. Gra ta jest wtedy zajmującą, gdy odpowiedź przecząca jest tego rodzaju, iż zamieniona przez drugą osobę na twierdzącą, niekorzystnie dla niej brzmi.

SŁOWO UKRYTE.

Osoba mająca zgadywać, wychodzi z pokoju, reszta grających wybiera wyraz łatwy, a przedewszystkiem często używany, np. bardzo, gdy, nie. Wyraz ten powinien się znajdować w odpowiedzi, którą się daje na pytanie osoby zgadywać mającej. Ostatnia wróciwszy, musi dobrze uważać na wyraz, który się powtarza w odpowiedziach. Uda się jej odgadnąć, wtedy osoba, w której odpowiedzi pierwsza wynalazła ukryty wyraz, zastępuje tamtej miejsce.

Przypuśćmy, że cztery panienki i tyleż chłopców bierze udział w tej grze. Ich imiona są: Wandzia, Marynia, Zosia, Józia, Staś, Oleś, Zdziś, Kazio. Staś wychodzi tymczasem reszta wybiera jaki wyraz. Marynia: Jakie słowo wybierzemy? Wandzia Dzień, albo lepiej przyjaźń. Oleś: nie, nie, to łatwo zgadnąć można; proponuję wyraz: „bardzo". Wszyscy: doskonale, zgoda. Kazio! możesz już wejść. (Kazio wchodzi) Kazio: Maryniu, czy byłaś dziś w kościele? Marynia: Byłam z mamą w katedrze na sumie i dopiero bardzo późno wróciłyśmy do domu. Kazio: Zosiu, jaką czytałaś ostatnią książkę? Zosia: Czytałam: Strze-

chę i bardzo mi się podobała. Kazio: Olesiu, czy lubisz wiśnie? Oleś: Bardzo lubię ale wolę maliny. Kazio: Wyraz jest „bardzo“ Oleś mi ułatwił zgadnienie. (Teraz Oleś wychodzi i td.)

DO CZEGO MYŚL MOJA PODOBNA?

Kiedy wszyscy zajęli miejsca, jedna osoba myśli o jakimkolwiek przedmiocie, np. o słońcu, wodzie, kwiatach i t. d., potem się pyta każdej z kolei: Do czego myśl moja podobna? Każdy odpowiada na chybi trafi, gdyż nie wie o czem pytający mógł myśleć, np. do krzesła, do słońca, i td. Odebrawszy od wszystkich odpowiedzi, powie wszystkim o czem myślała i żąda od każdej tłumaczenia, w czem jest podobieństwo odpowiedzi do jej myśli. Kto nie wynajdzie podobieństwa, ulega karze, lub daje fant. Przykład następujący rzecz najlepiej wystawi.

Józia do czego myśl moja podobna? Stasiu: do kwiatu. Józia: Jasiu, odpowiedz! Jaś do sowy Józia: Teraz na ciebie Maryniu kolej. Marynia: do deszczu. Józia: cóż ty Kaziu powiesz? Kazio do gwiazdy. Józia: A ty Zdzisiu? Zdziś: do dzwonu. Józia: Myślałam o księżycu. Stasiu, czem księżyc podobien do kwiatu? Stasio, obydwa zmieniają się co dzień. Józia: dla czego myśl moja podobna do sowy? Jaś, bo się obydwie ukrywać lubią. Jakież jest podobieństwo między księżycem a gwiazdą? Kazio: Bo księżyc jest także

gwiazdą. Józia: w czem myśl moja do dzwonu podobna? Zdziś: Nie mogę znaleść żadnego podobieństwa. Proszę, oto mój fant.

WYKUPYWANIE FANTÓW.

Wykupywanie fantów zebranych w grach przyczynia się dużo do urozmaicenia zabawy. Każdy, jakikolwiek go los spotka, winien mu się poddać bez oporu, krzywienia się i nie dać się zrazić przy ogólnéj wesołości żarcikami, które nigdy nie powinny przechodzić granic. Pamiętać w ogóle trzeba, że tylko delikatne żarty są właściwe.

Przy grach o fanty wybiera się losem osoba, która takowe zbiera, a po grze wydaje; w braku fantu można też dać karteczkę ze swojem nazwiskiem. Przy rozdawaniu trzyma się fanty ukryte, bierze się po jednym z nich w rękę nie patrząc nań i pyta się po kolei osobę z towarzystwa: co ma czynić ten, którego fant trzymam w ręku? Zapytany naznacza karę, której właściciel natychmiast poddać się powinien.

Załączamy tu dla przykładu rozmaite kary za fanty: Niech piosnkę zaśpiewa. Niech każdemu z towarzystwa powie coś przyjemnego. Niech nową grę zaproponuje. Niech powie co ma czynić właściciel następnego fantu. Niech przedstawi jaki posąg, któremu każdy z towarzystwa może nadać inną postawę. Niech jaką namiętność wy-

razi przez pantomimikę. Niech zagwiżdże nie śmiejąc się. Niech nazwie swoją największą cnotę i największą wadę. Niech do podanych przez towarzystwo słów rymy dorobi. Niech każdemu inaczej się ukłoni. Niech wymieni kilka rzeczowników w polskim języku składających się tylko z dwóch głosek np. as, oś, ul, ił, albo z jednej, trzech i td. zgłosek. Niech się nie rozśmieje, podczas kiedy każdy z kolei coś śmiesznego powiada. Niech się śmieje w jednym kącie, w drugim niech płacze, w trzecim niech tańczy, w czwartym niech śpiewa. Niech powie zagadkę. Niech opowie jaką anegdotkę lub powiastkę. Niech liczy od dwudziestu w spak. Niech wróży. (Osoba osądzona staje na środku z zawiązanemi oczyma; każdy z przytomnych zbliża się do niej z kolei i podaje dłoń, którą ta uchwyciwszy wróży przyszłość). Niech testament zrobi. (Podobnież zasłonionej pytają się wskazując różne przedmioty, komu to zapisuje? ona nie widząc co, wymienia osoby.) Trzy rzeczy do rzeczy, trzy nie do rzeczy ma ktoś za wykup fantu powiedzieć n. p. nie widać słońca w nocy i td. Niech mówi przez ucho. Osoba osądzona bierze dzbanek, filiżankę lub t. p. naczynie i mówi przez jego ucho.

Zbieracz

Umysłowych Rozrywek.

PIOSNKA.

Po co iskrzysz gwiazdeczko? ach, zbledniesz!
Po co wschodzisz o kwiatku? ty zwiędniesz!
Po co nucisz słowiku? zmarniejesz!
Po co czujesz o serce? zbolejesz!

O nie zginę ja gwiazdka, nie zginę,
Jutro znowu na niebo wypłynę.
O nie zginę ja kwiatek, nie zginę,
Z wiosną znowu listeczki rozwinę.
Nie zmarnieję ja słowik, bo w maju
W przyszłym maju znów wrócę do gaju.
Choć zboleję ja serce, choć ścichnę
Przez grób przemknę się tylko, nie zniknę;
Bo tamtędy powiedzie mię droga
Przez ból, ciernie i miłość do Boga.

Jest świat drugi — świat w duszy dziewczyno!
Ma on skarby co także nie giną,
Ma on gwiazdy daleko jaśniejsze,
Ma on kwiaty daleko kraśniejsze,
I pieśń milszą od pieśni słowiczej,
Pełną czystej a ciągłej słodyczy —
Gwiazdą, kwiatem i pieśnią w tym świecie
O pamiętaj! — jest — serce w kobiecie.

K. B.

DO MATKI POLKI.

O! matko Polko! jeźli syn twój z młodu
W płochych rozrywkach marnie trawi lata,
I zapomniawszy krzywd swojego rodu,
Schlebia tyranom, z wrogami się brata;
Jeźli zwyczaje i strój narodowy
Obraca w pośmiech, lub znosi ze wstrętem;
Jeźli się wstydzi pięknej ojców mowy
I rad szczebiocze paryzkim akcentem.

O! matko Polko! źle syn twój się chowa;
Opowiedz - że mu wszystkie Polski męki,
Wskaż mu na Pragę — na pola Grochowa —
Na niepomszczone błonia Ostrołęki!
Niechaj się dowie ile krwi wyciekło
Z serca narodu — i jaka łez rzeka,
Płynąc od strony gdzie Sybiru piekło,
Przez wszystkie ziemi wygnania przeciekła!

W Korsyki górach, gdy morderców kule
Zabiją starca, obowiązkiem syna
Jest nosić ojca skrwawioną koszulę,
Która mu wiecznie zemstę przypomina;
I póty nie zdjąć tej smutnej puścizny,
Aż krew krwią spłaci. — O! Polko! twe dziecię

Nosić powinno kir z grobu ojczyzny
I w każdej chwili myśleć o odwecie!

Niech więc do dzieła sposobi się z cicha,
Skrytemi łzami żal serca podsyca,
Żart ma na ustach, a śmiercią oddycha
Jak Hamlet, kiedy mścił się za rodzica! —
Tej jednej myśli niech wszystko poświęci
Jak Alf, co zrzekł się szczęścia i Aldony:
By pomścić Litwę. — I niech ma w pamięci,
Że i on rośnie dla kraju obrony!

Każże mu wcześnie wprawiać się do konia,
Do strzału, szabli, do harców i znoju —
Umieć wypatrzeć obronne ustronia
Do czat, zasadzek, lub wstępnego boju.
Pod domem swoim skryte kopać lochy
I tam śród nocy, gdy śpią wrogi nasze,
Odlewać kule, nagromadzać prochy,
Strzelby, kulbaki, lance i pałasze!

Po tylu próbach, chwilę jeszcze jedną
Czekać i czuwać; bo czas niedaleki,
W którym ojczyznę, matkę naszą biedną
Z grobu wyniesiem — by żyła na wieki!
W tenczas i syn twój, biegnąc w hufiec bratni,
By z dziecka, może stać się bohatyrem,
Wyjdzie wraz znami na ten bój ostatni,
Co wiecznym ludów zakończy się mirem!

KOSTANTY GASZYŃSKI.

DO MOICH DZIEWCZYNEK.

Dziewczynki moje, o lube kwiatki,
Z kolebki dziecko, od piersi matki,
Jak rączo biegną po życia drodze,
Ach! po tej samej z której ja schodzę. —
Znam ją tak dobrze, znam każdy kamień,
I każdą ścieżkę błędnych omamień,
Wiem gdzie jest ciężka, a gdzie wygodna,
Wiem gdzie bezpieczna, a gdzie zawodna,
Mogłabym przestrzedz, powiedzieć tyle,
Stójcie dziewczynki! stójce na chwilę,
Lecz między nami, jak świat od świata,
Daleka przestrzeń, bo długie lata.
A ludzie krzyczą, śpiewają, piszą,
I gdy zawołam, ąch! czy dosłyszą?

Dziewczynki moje — tam gdzie biegniecie,
Wy pewno piękno pochwycić chcecie,
Cacko, gwiazdeczka, kwiatek, piosneczka
Wioski spokojność, zbytku ozdoba,
Wszystko was nęci, co się podoba.
A za czem dążyć, co wybrać w świecie?
Co najpiękniejsze, jeszcze nie wiecie;
A ja wam powiem, dziewczynki moje,

Piękne są perły, diamenty, stroje,
Piękniejsza od nich woda w strumieniu,
I lilia polna w białem odzieniu,
A od lilii, od czystej wody,
Piękniejsza świeżość waszej urody.
A od piękności hożych dziewczynek,
Jeszcze piękniejsza łza użalenia,
Cicha modlitwa, święte natchnienia,
A najpiękniejszy dobry uczynek.
Lecz wy daleko — tam zaś mój Boże,
Tam wszelką piękność, inaczej może,
Ludzie ocenią, rozważą, zmierzą,
Gdy ja tak powiem, ach! czyż uwierzą?

Dziewczynki moje, wy się trwożycie,
Bo o cierpieniach zewsząd słyszycie,
Więc chociaż jeszcze przed wami leży,
Gościniec taki równy i świeży,
Wy po tem polu gładkiem, szerokiem
Już ostrożniejszym stępacie krokiem:
Smiało dziewczynki, to strachy płonne,
Strachy pogańskie i zabobonne,
O ja wam powiem, jest cierpień mnóstwo,
Piękna, lub chleba głodne ubóstwo,
I od ubóstwa gorsza choroba,
A od choroby gorsza żałoba,
I od żałoby, ach! gorsza strata,
Żywych serc bratnich w kałużach świata,
I nad te straty, nad te cierpienia,

Najgorsze z wszystkich — wyrzut sumienia.
A jednak śmiało dziewczynki moje,
Ja się niczego dla was nie boję.
Na każdą troskę pociecha dana,
Spokojna godność, wytrwała praca,
Ubóstwo znosi, lub też zbogaca.
Przeciw chorobie pomoc skuteczna,
Lub w śnie ostatnim jest ulga wieczna,
Dla tych co płaczą w grubej żałobie,
Zmartwychwstałego krzyż jest na grobie.
A za odstępce, za przeniewierce,
Za wszystko, co nas gorzko zawodzi,
Dość znaleść jedno szlachetne serce,
Jeden poczciwy stu złych nagrodzi.
A za grzech własny o jest pokora,
Jest do poświęceń chęć bardziej skora,
Jest pobłażanie drugim cierpliwsze,
I są pokutne prace gorliwsze.
Bo tak już chciało mieć prawo Boże,
Że i grzech na coś przydać się może;
Tylko się nigdy nie przyda na nic
Próżnego serca pycha bez granic.
I kiedy wszystkie łzy, wszystkie grzechy,
Wspiera i świeci anioł pociechy,
Ten anioł we śnie nawet nie stanie,
Nad takim, który kochać przestanie,
Baczność też w drodze, z tej tylko strony,
Gdzie samolubstwem szlak jej skrzywiony.
Lecz wy daleko, a tam znów ludzie,

W smutku, w potrzebie, w żałości, w trudzie,
Zapewne inne rady Wam dają
Gdy ja zawołam, czyż usłuchają?

Dziewczynki moje, wy się spieszycie,
Każda z was myśli, że dalsze życie
Oddać jej musi, jak płatnik wierny,
Ze skarbów świata procent niezmierny.
A starzy na to kiwają głową,
Dla starych szczęście to kłamstwa słowo,
A ja wam powiem, jest szczęście przecie,
Jest nawet wiele szczęścia na świecie;
Szczęściem są wasze lata niewinne,
W pół młodociane, a w pół dziecinne,
Bez doświadczenia i bez kłopotów,
Czy chleb powszedni na jutro gotów?
Czy w zdroju uciech nie wyschnie woda?
Czy do wieczora dotrwa pogoda?
Błogosławione pierwsze dni wiosny,
Błogosławionyś wieku radosny,
Słowik ci kwili, wonieją drzewa,
O tobie Bogdan poeta śpiewa,
Żeś sen na kwiatach, żeś sen nasz złoty,
Żeś ideałem wiary i cnoty —
Lecz od tych złudzeń, od tej swobody,
Większe jest szczęście, o wieku młody —
Jest szczęściem większem ten głos ponętny,
Stłumiony, korny, ale namiętny:
Głos co tak szczerze, jak Bogu w niebie

Wymodli kiedyś „ja kocham ciebie.“
A niż ten głos, niż ta zyskana
Większem jest szczęściem miłość doznana,
Gdy własne serce pełniej uderzy,
Gdy czuje, że mu cieplej i szerzej,
Że się w niem jakby ze snu zrodziły
Nowe zdolności i nowe siły,
A większem szczęściem od tej miłości
Jest wielkie szczęście ludu całego,
Prawo Chrystusa w rzeczywistości,
Ze słowem Bożem chleb dla każdego,
Z życiem na ziemi miejsce wśród tłumu,
Ze światłem słońca światło rozumu,
Z pamięcią przodków win odpuszczenie,
A z pracą wszystkich, wszystkich zbawienie.
Dziewczynki moje niech każda wierzy,
Że się jej takie szczęście należy,
Niech za niem goni, niechaj go szuka;
Piękność, cierpienie, radość, nauka,
To w pomoc tylko dane wam było,
Aby się takie szczęście ziściło.
Lecz wy daleko, a tam inaczej
Może kto szczęście wam wytłumaczy,
Może was złudzą inną nadzieją,
To co powiadam, czyż zrozumieją?
O gdyby mogły dziewczynki moje —
Lecz ja daleko, daleko stoję,
A dalej jeszcze smutna odchodzę —
Szczęść Boże lepiej dziewczynek drodze.

Z.

Dowcipne zapytania.

1. Którą drogą nikt nigdy jeszcze nie jechał?
2. Kto wszystkiemi mówi językami?
3. Dla czego kogut oczy zamyka kiedy pieje?
4. Jaki jest najlepszy sposób aby nie wykrzywiać trzewików?
5. W jaką beczkę nie można wody nalać?
6. Kto się nie rodził a umarł?
7. Co robi gęś, gdy stoi na jednej nodze?
8. Co jest największem na ziemi?
9. Co szybsze, od błyskawicy lub iskry elektrycznej?
10. Które jest najmocniejsze zwierze?
11. Dla czego to jest nieszczęściem, jeżeli zając przez drogę przebiegnie?
12. Który koń tak dobrze widzi z przodu jak i z tyłu?
13. Jaką wagę powinien mieć każdy, aby się nie obalił?
14. Jaka moda trwa najdłużej?
15. Dla czego zając się ogląda gdy go harty gonią?
16. Ile jest głosek w biblii?
17. Dla czego młynarze noszą białe czapki?
18. Który miesiąc jest najkrótszy?
19. Które zegary wskazują tylko pogodne godziny?

Odpowiedzi na te zapytania znajdują się na ostatniej stronnicy.

PANI MIGURSKA.

Siedzieliśmy przy wiejskim kominku. Za progiem przebrzmiała właśnie kolenda. Chrypliwe jej dźwięki rozmarzyły nas milej od wielu szumnych koncertów. Nastała chwila milczenia. Przenieśliśmy się duszą w odległe czasy, w odległe miejsca. Kraj naszych wspomnień miał dalekie granice. Cała przestrzeń świata od Sekwany i Tybery aż do wygnańczych stepów za Wołgą i do pustyń sybirskich, była naszą. Z tychto ostatnich krańców ozwał się do mnie gospodarz domu, niedawny mieszkaniec swej dzisiejszej zagrody:

„Czy nie znasz jakiej rodziny Wiśniowskich?“

„I owszem“ — odpowiedziałem. „Jest ich kilka. Nie wiem o której mówisz.“

„O tej, która jedną z swoich córek wydała za emigranta Migurskiego.“

„Nie słyszałem o żadnej pani Migurskiej.“

„Nie słyszałeś o kobiecie, która zasłużyła, aby ją jako patronkę miłości małżeńskiej czczono.“ — I nie zważając na mój wzrok zapytania, ciągnął sam dalej: „Dziwna, jak najpiękniejsze czyny dziś powszednieją. Bądź co bądź, jest ich w nowszym świecie taka obfitość, że ledwie je

postrzegamy. Jestto najwznioślejszą chwałą naszego czasu, chwałą oświaty. W dawnych wiekach nie musiało ich być tyle, gdy pojedyncze przykłady takim blaskiem nie zwyczajności świecą. Dziś, pytaj się każdej barykady paryskiej, a opowie ci sceny heroizmu stokroć piękniejsze od termopylskiej, nie skalane zdradą Efialtesa. — Spytaj się każdego wygnańca sybirskiego, a opowie ci rysy miłości i poświęcenia, godne pieśni starożytnych poetów. Wiesz, czemu poetom kiedyś zaprawdę głosu nie stanie, umilknąć przyjdzie? Bo ich przytłumi nawał przedmiotów do opiewania. Nie mrzonka to: „Słowo stanie się ciałem...“

„Jak widzę, nie dano mi w tem życiu słyszeć o pani Migurskiej“.

„Nie żartuj sobie. Smutna to powieść... W roku 1833 przybył z Francyi do Galicyi, wespół z towarzyszami, młody wychodźca Migurski. W ciągłem życiu tułaczem, wiodącem go z jednej kryjówki w drugą, zdarzyło mu się poznać pannę Wiśniowską. Obyczajem wszystkich podobnych spotkań znalazł on w niej anioła opiekuńczego, ona w nim miły przedmiot spółczucia i obawy. Gdzież dwoje młodych serc, któreby w takim stosunku nie skończyły miłością? Nieustanne niebezpieczeństwo rozwinęło ją rychło w dojrzałość. Związano się słowem połączenia się na wieki. Z tysiąca *na-wieki!* nie wiem, ile jest pustych

kwiatów, ale naszych kochanków *na wieki* było pełną, stulistną różą.

Ledwie je wyrzeczono, wpadł Migurski w ręce poszukiwaczy. Więzienie rozdzieliło go od kochanki. Po kilku miesiącach przyszło mu zamienić je w poniewolny powrót pod panowanie rossyjskie. Natenczas panna Wiśniowska, korzystając ze zwolnienia więziennego przed podróżą rygoru, pospieszyła do narzeczonego, aby mu rękę oddać. Od ołtarza udali się poślubieni prosto w drogę do Rossyi. Niewiedziała biedna oblubienica, czy swemu mężowi towarzyszy do więzienia, czy na wygnanie, czy na śmierć może. Wkrótce rozstrzygnął się ich los. Migurski został skazany *w sałdaty* do Orenburga. Młoda żona podała mu chętnie rękę w dalszą drogę, na Sybir.

Przybywszy tam, ujrzeli wraz z wszystkimi wygnańcami sybirskimi, iż niedola ich była daleko znośniejszą, niż się zdala lękali. Ludzie na stepie nie gorsi od ludzi na salonie. Zda się nawet, iż w miarę jak ludzi ubywa, uczucie ludzkości wzrasta. Ztąd rzadziej niż w tłumie przeludnienia miejskiego stygnie serce ludzkie w pustyni. Nie jeden więc dowód przyjaźni i życzliwości łagodził naszym małżonkom cierpkość wygnania. Owszem, mając w swojej miłości nieprzebrany skarb pociechy, nadto ubłogosławieni dwojgiem z kolei dziatek, uchodzili za szczęśliwych pomiędzy nieszczęśliwymi.

Wtem dotknął ich Bóg srożej od ludzi. Pomarły im dzieci. Osierocona matka zachwiała się pod tym ciosem. Nadwątlone wysileniami umysłu i serca zdrowie uczuło dopiero teraz wpływ nieba sybirskiego. Zaczęła sama chorzeć. To spadło dwójnasób ciężką klęską na ojca. Chwilowa pogodność w życiu wygnańczej pary ustąpiła ponuremu znękaniu. Osobliwie mąż nie umiał się podźwignąć w smutku. Podźwignęła go żona. Uczyniła to kilką słowy, które dla otaczającego ich świata głęboka zakryła tajemnica. Po tych słowach pani Migurska cokolwiek pozdrowiała. Małżonek zaś trwał ciągle w dawnej czarnej rozpaczy. Wzrastając z każdym dniem, gnała ona go widocznie do ostatniego kresu, do samobójstwa. W chwili najkrwawszego dojęcia bolu wyrzekał Migurski głośno, że sobie życie odbierze. Jakoż po niejakim czasie nie wrócił w istocie przez dni kilka do domu. Szukający na prośbę żony towarzysze znaleźli nad brzegiem poblizkiej rzeki czapkę i płaszcz nieszczęśliwego. Nie było najmniejszej wątpliwości: dopełnił groźby na sobie.

Biedna żona przyjęła to ostatnie nieszczęście z milczeniem rezygnacyi. Nie skarzyła się przed nikim, w suchem oku gorzał jakiś dziki niepokój, każdy litował się nad nią, jako nad ofiarą cichego niemego obłąkania. Łatwo też było pojąć przyczynę! Ona, uwolniona od obowiązku dzielenia losu męża, mając jako obywatelka austryacka

powrócić do kraju ojczystego, skupiła wszelką resztę sił swoich w jedną myśl, w jedno życzenie. Tą myślą i tem życzeniem było zabranie z sobą trumienek ze zwłokami zmarłych niedawno dzieci. Zgłosiła się z prośbą o pozwolenie jej tego. Ludzkość gubernatora, wzgląd na cierpiący stan jej umysłu, uczyniły zadość żądaniu. Przyrządzono osobne, kryte sanie, z dużym z tyłu na obie trumienki schowkiem. Aby zaś z tak niezwykłym ładunkiem przeszkód w drodze nie doznawała, w ogólności: dla ułatwienia biednej, nawpół chorej podróżniczce przeprawy na liczny w tak długiej podróży stacyach, dodano jej ku posłudze i opiece Dońca kozaka, przeznaczonego towarzyszyć jej aż do granicy. Zaspokojona w swem jedynem życzeniu, zabrała nieszczęśliwa matka w milczeniu swoje trumienki i serdeczne od mieszkańców pożegnanie przyjąwszy, ruszyła w drogę.

Szybko szła podróż. Pani Migurska prawie nie wysiadała. Zamknięta z trumienkami, nocowała w swoim podróżnym domku, przyjmowała tam pokarm, spędzała tam chwile wypoczynku na stacyach. Zresztą ciągle milcząca, ciągle nad swoim grobowym skarbcem skulona, żyła w tym wędrownym grobowcu prawdziwem życiem grobów, życiem zupełnej nieczułości na wszystko, co się działo wokoło. W ten sposób przebyła większą połowę drogi.

Już Symbirsk pozostał w tyle. Na jednej ze stacyi za tem miastem zatrzymały się sanie na krótką chwilę, potrzebną jedynie do przeprzężenia koni i przejrzenia papierów. Pani Migurska, jak zwykle, nie wychylała się z sań. Doniec wrócił nad podziw prędko z urzędu z papierami, a przyzwyczajony do milczenia podróżnej, nie zbliżał się wcale do niej, lecz wsparł się z tyłu o sanie, i czekał aż zwoszczyk uprzęż załatwi. Wtem stojąc tak pochylony nad skrzynią, w której trumienki się znajdowały, słyszy w niej jakiś głos męzki. Otrząsłszy się z pierwszego postrachu, nadstawia ucha, aby zasłyszeć więcej, lecz głucho w trumnach. To jednakże, co już pochwycił, było dostateczne do obudzenia w nim ducha *służby*, w obec którego, w prawowiernym Moskwicinie przy najżyczliwszem nawet sercu, wszelkie względy litości, przywiązania są niczem. Nie wiedząc tedy, co właściwie odkrył, pospieszył do urzędu, zameldować głos w trumnach. Tymczasem pani Migurska, nie domyślająca się sceny, jaka się odbyła za jej plecyma, siedziała spokojnie w saniach. Nagle staje u drzwiczek urzędnik z Dońcem i strażą. Dają rozkaz aby wysiadła i zabierają się do ścisłego przetrząśnienia wszystkich w saniach kryjówek. Nieszczęśliwa pada zemdlona. Już teraz wszelka odwaga, wszelkie wysilenie umysłu, na nic się nie przydadzą. Wyciągnięto ją wpółmartwą ze środka i złożono na ziemi.

Poczem nastąpiła rewizya. Pierwszą rzeczą, która w oczy wpadła, były trumienki, ukryte nie w przyrządzonej na nie skrzyni, lecz w sianie, w nogach — drugą, w skrzyni na trumienki — żywy Migurski.

Wzięto oboje pod straż. Już teraz i pani Migurska, winna zamiaru wykradnięcia winowajcy publicznego, stała się więźniem. Podjęte natychmiast śledztwo nie wywiodło na jaw jak tylko zrozumiałe same sobą okoliczności. Pani Migurska, cierpiąca w Orenburgu więcej nieszczęściem męża niż swojem własnem, znalazła w najsroższej serca macierzyńskiego klęsce, w stracie swych dzieci, środek do ocalenia męża. Nasunęła mu myśl udawania rozpaczy samobójczej, utaiła go w swojem mieszkaniu, porzuciła jego odzież na wybrzeże, udała sama gorące życzenie uwiezienia zwłok swoich dzieci, ukryła męża w przeznaczonym dla nich schowku, żywiła go codziennie własną strawą i w czem jej miłość dla niego zapewne największe, najboleśniejsze na niej wymogła poświęcenie, — skazała się na ustawiczną w ciągu tak długiej podróży męczarnię patrzania na przedmiot swojej boleści, dotykania się bez przerwy trumien dzieci, zamknięcia się żywcem w grobie. Podoławszy wszystkiemu, przeniosłszy wszystko, ujrzała się naraz małym, chwilowym trafem pozbawiona wszystkiego. Jedna z desek schowku, wymknąwszy z karbów, przygniotła ukrytego.

Ośmielony kilkutygodniową bezkarnością, pewny że Dońca nie masz, odezwał się w głos do żony, poprawiającej deskę. Niewczesne słówko zgubiło ich oboje.

Daremne były wszelkie próby wykupienia się z rąk strażników. Zwrócono małżonków, jako aresztantów, nazad do Orenburga. W Symbirsku, gdzie im dłużej zabawić przyszło, uprosili sobie nieszczęśliwi rodzice, w dowód szczególnej łaski urzędu, zezwolenie na pogrzebanie niepotrzebnych już matce zwłoków dziecięcych. Smutny ten obchód odbył się publicznie z dziwną uroczystością. Całe miasto wysypało się na pogrzeb. Idący za trumienkami ojciec w kajdanach, a sobliwie biedna matka, na prawdę już jak grób milcząca, byli przedmiotem najżywszego spółczucia, uwielbienia. Nie mogąc okazać się inaczej, okazywało się ono w głośnym lamencie nad ich dolą, w tłumnie zewsząd znoszonych darach, w powszechnej nienawiści ku Dońcowi. Gdy się pojawił na pogrzebie, przyjęto go okrzykiem przekleństw; wszystkie żony i matki, od złorzeczeń do pocisków przechodząc, groziły rzucić się hurmą na niego; dzieci miotały nań kamieniami. Musiał się ukryć. A nienawiść ta nie ograniczała się na samych Symbirszczan. Gdzie tylko w dalszej drodze wiadomość o losie więźniów powzięto, wszędzie widział się kozak bez przerwy na obelgi i razy od wzburzonej ludności narażonym. W końcu dla

zapobieżenia ciągłym po drodze gwałtom, był przełożony eskorty zniewolony wyprawić go cichaczem inną drogą do Orenburga.

Po niejakim czasie stanęli tam państwo Migurscy. Z Orenburga kazano im na stały pobyt udać się do Nerczyńska. W Nerczyńsku była ich dola nierównie sroższą niż dawniej. Męża czekało dożywotnie więzienie. Żonie nie pozostała żadna nadzieja przyniesienia mu ulgi, ratunku. Krwawe ciosy przeszłości, okropność całego tu na ziemi życia przyszłego, złamały młodą. Umarła w przeciągu roku. Nie długie było jej *na wieki*, lecz dość w nim zaprawdę treści, woni, miłości — na nieśmiertelność. Pod sybirskiem niebem żaden kwiat na jej grobie nie kwitnie — nie żałujcież jej kwiatu pamięci w sercu.

SZTUKA MUŚLINU.

Pewien żydek, Mosiek stary,
Co się wielkim handlem szczycił,
Między innemi towary,
Sztukę muślinu przemycił,
Muślin ten był w pierwszej modzie,
Wielki zysk więc przewidywał,
Liczył na palcach, pysznił się i kiwał,
I raz wraz głaskał po brodzie.
Ale zaledwie swój towar rozwinie,
W strasznym się ujrzy kłopocie:
Drobnych się plamek niezliczone krocie,
Po całym czernią muślinie.
Krzyk więc i hałas, wrzawa niepojęta,
Wrzeszczy Mośkowa i wyją Mosięta,
Kiedy nasz żydziak, lis stary i szczwany,
Ciszej! — krzyknie zagniewany,
Zkąd te lamenty? i cóż tak strasznego?
Odrwili wprawdzie, lecz szacher od czego?

Rzekłszy to, muślin swój bierze na barki,
Do bliskiej niesie haftarki,
I po swym całym towarze,
Złote gwiazdki rozsiać każe.
Muślin ów ledwie gwiazdeczkami błyśnie,
Chmura szlachcianek do niego się ciśnie;
Tłoczą się, wadzą i kłócą
Ledwie żyda nie przewrócą.
Kiedy w tem pewna Jejmość, nakształt dyni,
Chudej wioseczki tłusta dzierżawczyni
Łapie za towar, cały tłum odpycha,
Płaci w trójnasób i do domu czmycha.

Tak kiedy kto się podłością oszpeci,
Musi przejść nieraz przez te szachry same,
I na to gwiazdka na piersiach mu świeci,
Aby pokryć plamę.

WYBÓR ŻONY.

Sławetny Bartosz gdzieś tam w małem mieście,
W średnim już wieku i na pół siwawy,
Lecz jeszcze czerstwy i żwawy,
Chciał się ożenić nareście.
Miał on swój domek na rynku,
Kawał roli, sklep do szynku,
Przytem grosz obfity,
Więc na męża wyśmienity.
Szukał małżonki, a że, jak to bywa,
Nigdy na takim towarze nie zbywa,
W bliskości siebie, bez łamania głowy,
Wynalazł sobie dwie wdowy.

Jedna z nich była młoda, czuła, rzewna,
Druga dojrzalsza, lecz na żonę pewna;
Trudny więc wybór i wielkie kłopoty...
Gdy nasze wdówki z przymiloną minką,
Ciągle się niby z żartu i pustoty,
Bawiły z jego czupryną.

Młodsza go chciała mieć młodszym, nadobnym,
A starsza do siebie podobnym;
Wciąż mu więc z głowy włos po włosie rwały,
Jedna czarny, druga biały.
Aż go nakoniec ten żart tak zeszpecił,
Że głupią głową jakby dynią świecił.
Ho! ho! tak zgniewnym ozwie się zapałem:
Jeszczem bez żony, a już wyłysiałem,
Cóż będzie gdy się ożenię?
Nie, nie bądź dudkiem Bartoszu.
Bądźcie mi zdrowe, kłaniam uniżenie.
Baby zostawił na koszu.

FRASZKI.

Dla czego stare panny tak lubią kotów? — zapytał się jakiś dowcipniś już nie młodej dziewicy.

W braku męża, przywiązują się do stworzenia po mężczyznie najbardziej fałszywego i samolubnego — odpowiedziano.

Pewna wdowa we Francyi używszy różnych sztuk napróżno aby się powtórnie za mąż wydać, udawszy chorą, przywołała notaryusza młodego a nieżonatego, aby zrobić testament. W testamencie 200,000 franków zapisała na szpital i inne cele dobroczynne. Notaryusz spisując testament, ubolewał w duchu że pierwej o majątku nie wiedząc, damie się tej nie oświadczył. Wkrótce dama nadspodzianie do zdrowia wróciła; notaryusz o rękę prosił, i w kilka tygodni ujrzał się szczęśliwym małżonkiem. Żonę znalazł ale 200,000 franków nie było.

Matka. Masz Jasiu jabłko, podziel się z siostrą po bratersku.

Jaś. A jak się to dzieli po bratersku?

Matka. Weź jabłko, przerżnij na dwie połowy i większą oddaj Mani.

Jaś. Tak! to niech się lepiej ona dzieli ze mną po bratersku.

W wagonie. Pani. Racz pan bydź ostrożniejszym, depcesz mnie po nogach.

Pan. A... przepraszam, takie maleńkie, że nie dojrzałem.

Za tanie pieniądze. Co tobie Kasiu? rzekła pewna poczciwa pani do swojej kucharki, — wydajesz mi się codzień smutniejszą?

— Ach! mam chęć pójść za mąż — odpowiedziała zapytana, spuszczając skromnie oczy.

— Za kogo?

— Jeszczem nie wybrała sobie nikogo, to nawet bardzo trudno będzie dla takiej biednej jak ja dziewczyny...

— A więc dobrze. Pięć lat służysz u mnie, jestem z ciebie zadowoloną i chcę cię uszczęśliwić. Wybierz sobie więc męża, a ja przyrzekam natychmiast dać ci trzydzieści reńskich srebrem posagu.

I po tej serdecznej rozmowie, nazajutrz Kasia przedstawiła swojej pani jakiegoś wielce niemiłego drągala.

— Co? — zawołała pani, ujrzawszy ową niemiłą postać. — Co? ty się chcesz z nim pobrać?

Ha! trudna rada, — odparła Kasia, całując panią w rękę — za trzydzieści reńskich niepodobna nic lepszego znaleść.

Po obiedzie. Jakże panu moja kawa smakuje? Zapytał pewien skąpiec swego gościa.

— Otwarcie mówiąc, to pańska kawa jest dobrą i złą... Dobrą: bo niema w niej cykoryi; złą, bo niema w niej kawy.

Niedorostki. Pewien wieśniak który regularnie w dzień targowy bywał we Lwowie, widywał jak z zakładu sieroty na przechadzkę parami prowadzono. „To kaduk wie“ odezwał się do swego sąsiada — ja już tu z dwadzieścia lat do miasta chodzę, a te bębny jak nie rosną tak nie rosną; już takie były jak nieboszczyk ojciec, panie świeć nad jego duszą, jeszcze żył.

Pan. No i cóż oddałeś list?

Sługa. Oddołem.

Pan. I zająca z indykiem oddałeś?

Sługa. Oddołem.

Pan. A odpowiedź masz?

Sługa. Nie mam ta nijakiej odpowiedzi, ino mówił ten pon, zeby się go jesce pare razy tak zapytać, to moze ta i będzie odpowiedź jako...

Rozwiązanie zagadek.

1. Żuraw u studni.
2. Czapka.
3. Zwierciadło.
4. Głoska o.
5. Echo.
6. Rów, wór.

Odpowiedzi na dowcipne zapytania.

1. Drogą mleczną.
2. Echo.
3. Aby kurom pokazać że śpiewa na pamięć.
4. Nosić bóty.
5. W pełną.
6. Adam i Ewa.
7. Drugą ma podniesioną.
8. Serce ludzkie, bo się w nim wszystkie światy wraz z ich stwórcą zmieszczą.
9. Myśl ludzka.
10. Ślimak bo nosi swój dom.
11. Ponieważ nic dostanie się na półmisek.
12. Koń ślepy.
13. Równo-wagę.
14. Ko-moda.
15. Bo nie ma w tyle oczu.
16. Sześć.
17. Aby głowę uakryć.
18. Maj, bo ma tylko trzy głoski.
19. Zegary słoneczne.